

Du jambon noir de Bigorre au magret de canard de la maison Barthouil et du bar sauvage, notre Chef Exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Nos glaces sont élaborées par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France.

*From Black Bigorre ham to the duck’s breast from the “ Maison Barthouil ” and its wild sea bass, our Executive Chef selects the finest French produce. Our ice creams are crafted by Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France.*

**Plongez au cœur du récit de nos producteurs**  
*Dive into the story of our producers*



**Toutes nos viandes viennent de France et nos poissons viennent de France et des Pays Bas**  
*All our meats come from France and fishes come from France and the Netherlands*

**Nos thés Betjeman & Barton et Café Illy sont issus d'une production durable et eco-responsable**  
*Our Betjeman & Barton teas and Illy coffees promote sustainability and social responsibility through eco-friendly practices*

**Prix net en euro, service compris, les chèques ne sont pas accpetés**  
*Net prices in euro, service include, cheques are not accepted*

**Carte de crédits accepetées : Visa, American Express, Master Card**  
*Accepted credit cards: Visa, American Express, MasterCard*

*The allergen menu is available upon request*  
**La carte des allergènes est disponible sur demande**



“

Chaque assiette du Frame raconte une histoire : celle du **produit**, de son **origine** et du **respect** qu’on lui porte

*Each plate at Frame tells a story : that of the **product**, its **origins**, and the **respect** we have for it*

”



**Alexandre Willaume**  
*Chef Exécutif, Membre du Collège Culinaire de France*

**Harouna Konaté**  
*Sous-Chef Exécutif*

SELECTION AU VERRE 15CL

SELECTION BY THE GLASS 15CL

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| CHABLIS AOP, DOMAINE BROCARD, 2024           | 12 |
| CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE, 2024 | 12 |
| HAUT-MÉDOC AOP, CHÂTEAU DELAMARQUE, 2011     | 13 |
| CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, “LA CUVÉE”        | 21 |
| CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ              | 26 |

POUR COMMENCER...

STARTERS...

|                                         |    |                                    |
|-----------------------------------------|----|------------------------------------|
| BREUIL AUX HERBES ET CAVIAR D’AUBERGINE | 16 | BREUIL WITH HERBS AND EGGPLANT     |
| MAQUEREAU À LA FLAMME                   | 17 | FLAME-GRILLED MACKEREL             |
| BURRATA DES POUILLES, GASPACHO          | 19 | BURRATA FROM PUGLIA, GAZPACHO      |
| BOEUF SIMMENTAL FAÇON TONNATO           | 22 | BEEF SIMMENTAL, TONNATO STYLE      |
| CARPACCIO DE BAR, FENOUIL, AGRUMES      | 24 | SEA BASS CARPACCIO, FENNEL, CITRUS |

... ET POUR PARTAGER

... AND FOR SHARING

|                                      |    |                                      |
|--------------------------------------|----|--------------------------------------|
| FROMAGES DE NOS REGIONS              | 15 | CHEESE BOARD FROM OUR REGIONS        |
| JAMBON NOIR DE BIGORRE               | 18 | BIGORRE CURED BLACK HAM              |
| CROQUETAS DE PARMESAN, STRACCIATELLA | 18 | PARMESAN AND STRACCIATELLA CROQUETAS |
| HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 X6      | 15 | OYSTERS “ FINES DE CLAIRES ” N°3 X6  |
| HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 X12     | 29 | OYSTERS “ FINES DE CLAIRES ” N°3 X12 |
| CAVIAR BAERI 15 GRAMMES              | 55 | BAERI CAVIAR 15 GRAMS                |

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SIDE DISHES

|                                          |   |                                    |
|------------------------------------------|---|------------------------------------|
| TRIADE DE RIZ DE CAMARGUE                | 9 | CAMARGUE BLACK RICE IGP            |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE                 | 9 | MASHED POTATOES                    |
| FRITES FRAICHES / FRITES DE PATATE DOUCE | 9 | FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES  |
| MESCLUN CHAMPÊTRE / POËLÉE DE LEGUMES    | 9 | MESCLUN SALAD / SAUTÉED VEGETABLES |

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

|                                   |    |                                |
|-----------------------------------|----|--------------------------------|
| FRAME POKE BOWL THON              | 26 | FRAME TUNA POKE BOWL           |
| CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE D’ÉTÉ | 28 | SUMMER TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR |
| SALADE CESAR POULET OU CREVETTES  | 32 | CAESAR SALAD CHICKEN OR PRAWNS |
| BURGER VÉGÉTAL                    | 29 | PLANT-BASED VEGAN BURGER       |
| FRAME BURGER                      | 36 | FRAME BURGER                   |

LA MER ET LA TERRE

FISH AND MEAT

|                                            |     |                                      |
|--------------------------------------------|-----|--------------------------------------|
| CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS AUX ALGUES         | 24  | MUSHROOM CONSOMMÉ WITH SEAWEED       |
| RAVIOLES DE TRUFFES, VELOUTÉ DE CÈPES      | 30  | TRUFFLE RAVIOLI, PORCINI VELOUTÉ     |
| RASCASSE, COURGETTES AUX AGRUMES           | 29  | SCORPIONFISH, CITRUS ZUCCHINI        |
| MAGRET DE CANARD, CÉLERI, OIGNONS ROUGES   | 36  | DUCK BREAST, CELERI, RED ONIONS      |
| FILET DE BOEUF, CANNELLONI AUBERGINE       | 46  | BEEF FILET, EGGPLANT CANNELLONI      |
| BAR ENTIER, ARTICHAUTS, POMMES PARISIENNES | 120 | WHOLE SEA BASS, ARTICHOKES, POTATOES |
| CÔTE DE BOEUF MATURÉE NORMANDE             | 125 | AGED BEEF RIB EYE FROM NORMANDY      |

POUR LES GOURMANDS

FOR SWEET TOOTHS

|                             |    |                       |
|-----------------------------|----|-----------------------|
| CAFÉ GOURMAND               | 16 | COFFEE / SWEET TRIO   |
| CAFÉ DOUCEUR                | 10 | COFFEE / SWEET BITE   |
| CRÈME BRULÉE VANILLE        | 12 | VANILLA CREME BRULEE  |
| L’ABSOLU CHOCOLAT           | 15 | ABSOLUTE CHOCOLATE    |
| PARIS-BREST NOISETTE        | 15 | PARIS-BREST CHESTNUT  |
| TARTE MIRABELLE             | 14 | MIRABELLE PLUM TART   |
| PAVLOVA FIGUE CITRON CAVIAR | 16 | FIG AND LEMON PAVLOVA |