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



L'FRAME

BRASSERIE CONTEMPORAINE & BAR

RESTAURANT DE QUALITÉ
RECONNU PAR LE COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

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

Tanguy Tribet
Chef Pâtissier

SELECTION AU VERRE 15CL
SELECTION BY THE GLASS 15CL

CHABLIS AOP, DOMAINE BROCARD, 2024	13
CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE, 2024	13
HAUT-MÉDOC AOP, CHÂTEAU DELAMARQUE, 2017	14
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, “LA CUVÉE”	22
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ	26

POUR COMMENCER...
STARTERS...

VELOUTÉ DE POTIMARRON, NOISETTES	16	*BUTTERNUT VELOUTÉ, HAZELNUTS*
MAQUEREAU À LA FLAMME	17	*FLAME-GRILLED MACKEREL*
OEUF BIO MOLLET, TOPINAMBOURS	18	*SOFT-BOILED ORGANIC EGG, SUNCHOKE*
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 CÈPES ET POMME DE TERRE	18	*PORCINI MUSHROOM AND POTATO CROQUETAS*
HUITRES FINES BRETONNE “CADORET“ N°3 X6	15	*OYSTERS “FINES CADORET” OF BRITTANY N°3 X6*
HUITRES FINES BRETONNE “CADORET“ N°3 X12	29	*OYSTERS “FINES CADORET” OF BRITTANY 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 / POÊLÉE DE LEGUMES	9	*MESCLUN SALAD / SAUTEED VEGETABLES*

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

FRAME POKE BOWL SERIOLE	26	*FRAME AMBERJACK POKE BOWL*
CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE D’AUTOMNE	28	*AUTUMN TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR*
SALADE CESAR POULET OU CREVETTES	32	*CAESAR SALAD CHICKEN OR PRAWNS*
BURGER VÉGÉTAL	29	*PLANT-BASED VEGAN BURGER*
FRAME BACON BURGER	36	*FRAME BACON BURGER*

LA MER ET LA TERRE
FISH AND MEAT

CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS AUX ALGUES	24	*MUSHROOM CONSOMMÉ WITH SEAWEED*
GNOCCHIS, COULIS DE CRESSON, CHAMPIGNONS	30	*GNOCCHI, WATERCRESS, MUSHROOMS*
NOIX DE SAINT-JACQUES, CURRY JAUNE DE LÉGUMES	34	*SCALLOPS, YELLOW VEGETABLE CURRY*
MAGRET DE CANARD, CÉLERI, OIGNONS ROUGES	36	*DUCK BREAST, CELERI, RED ONIONS*
FILET DE BOEUF, SALSIFIS RÔTIS, PLEUROTE	46	*BEEF FILLET, SALSIFY, MUSHROOM*
BAR ENTIER, BARIGOULE DE LÉGUMES RACINES	120	*WHOLE SEA BASS, BRAISED ROOTS*
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*
TIRAMISU	14	*TIRAMISU*
TARTE CITRON MERINGUÉE	14	*LEMON MERINGUE TART*
L’ABSOLU CHOCOLAT	15	*ABSOLUTE CHOCOLATE*
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	15	*EXOTIC FRUITS SALAD*

SELECTION AU VERRE 15CL
SELECTION BY THE GLASS 15CL

CHABLIS AOP, DOMAINE BROCARD, 2024	13
CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE, 2024	13
HAUT-MÉDOC AOP, CHÂTEAU DELAMARQUE, 2011	14
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, “LA CUVÉE”	22
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ	26

POUR COMMENCER...
STARTERS...

VELOUTÉ DE POTIMARRON,	16	*BREUIL WITH HERBS AND EGGPLANT*
MAQUEREAU À LA FLAMME	17	*FLAME-GRILLED MACKEREL*
OEUF BIO MOLLET, TOPINAMBOURS, LEGUMES	18	*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

PLANCHE DE FROMAGES	15	*CHEESE BOARD*
JAMBON NOIR DE BIGORRE	18	*BIGORRE CURED BLACK HAM*
CROQUETAS DE PARMESAN, STRACCIATELLA	18	*PARMESAN AND STRACCIATELLA CROQUETAS*
HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 X 6	15	*OYSTERS “ FINES DE CLAIRES ” N°3 X 6*
HUITRES FINES DE CLAIRES N°3 X 12	29	*OYSTERS “ FINES DE CLAIRES ” N°3 X 12*
CAVIAR BAERI 15 GRAMMES	55	*BAERI CAVIAR 15 GRAMS*

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*
CONCHIGLIE, JAMBON, TRUFFE D’AUTOMNE	30	*TRUFFLE RAVIOLI, PORCINI VELOUTÉ*
NOIX DE SAINT-JACQUES, CURRY JAUNE DE LEGUMES	34	*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*

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES
SIDE DISHES

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