

POUR LES GOURMANDS

DESSERTS

La part de tarte aux fruits de saison <i>Homemade tart, seasonal fruits</i>	12
Café gourmand avec sélection de mini desserts <i>Coffee with mini desserts</i>	16
Spécialités du moment du chef pâtissier Cyril Alban <i>Selection of our pastry chef Cyril Alban</i>	15
Selection de fruits de saison <i>Selection of seasonal fruits</i>	15
Assortiment de glaces et sorbets, 3 boules et 2 toppings au choix <i>Selection of ice creams and sorbets, 3 scoops and 2 toppings of your choice</i>	15

GLACE

GLACES ET SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

SORBET

Vanille Madagascar
Madagascar vanilla

Café arabica
Arabica coffee

Chocolat noir
Dark chocolate

Fraise
Strawberry

Mangue
Mango

Citron jaune
Lemon

ACCOMPAGNEMENT
TOPPINGS

Coulis fruits rouges
Red berry coulis

Bille chocolat noir
Dark chocolate pearls

Fruits frais
Fresh fruits

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Chantilly
Whipped cream

Meringue
Meringue



Produits sans gluten
Gluten free



Produits sans lactose
Dairy free



Végétalien
Vegan

Des suggestions végétaliennes sont également disponibles sur demande
Vegan suggestions are available on request

Toutes nos viandes & poissons sont d'origine Française
All our meats and fish are of French origin

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, taxes et service compris
Net prices in euro, taxes and service include

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



Du Jambon Blanc Prince de Paris au dos de Lieu jaune des côtes françaises en passant par les crevettes de Marennes-Oléron notre chef exécutif Alexandre Willaume et son adjoint Harouna Konaté vous cherchent les plus beaux produits Français. Le pain provient de la Maison Savary

From Prince de Paris white ham to line-caught Pollock from the French coasts, and including Marennes-Oléron shrimp, our executive chef Alexandre Willaume and his second Harouna Konaté selects the finest French products for you. The bread is crafted by Maison Savary

CARTE DÉJEUNER / LUNCH MENU



“

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

SELECTION AU VERRE 15cl

SELECTION BY THE GLASS 15cl

Chablis AOP, Domaine Brocard 2023	12
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige 2024	12
Saint Emilion Grand Cru AOP, Les Terrasses de Saint Christophe 2017	13
Champagne Laurent Perrier, "La Cuvée"	21

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

L'authentique soupe à l'oignon gratinée au gruyère d'alpage affiné 24 mois <i>Onion Soup, gratinated with alpine Gruyère cheese, 24 months aged</i>	26
Salade César • À la volaille fermière du Gâtinais • Aux crevettes impériales <i>Caesar Salad</i> • With free-range chicken from Île-de-France • With Italian Imperial prawns	32 33
Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches  <i>Frame Burger "100% Plant-Based", vegan cheddar, kimchi, fresh-cut fries</i>	29
Frame burger "100% français", steak d'Aquitaine (180g), sauce barbecue, cheddar, oignons confits, piquillos & pickles de concombre <i>Frame Burger "100% French" – 180g Blonde d'Aquitaine beef, barbecue sauce, cheddar, caramelized onions, piquillos & cucumber pickles</i>	36
Pastrami Roll, au bœuf charolais, coleslaw moutardé, frites de patate douce <i>Pastrami Roll, mustard coleslaw, sweet potatoe fries</i>	28
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie de la ferme du Tremblay, Persillé de chèvre, Ossau-Iraty <i>Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat's Blue, Ossau-Iraty</i>	15

POUR COMMENCER

STARTERS

		En Duo Sharing
Fritto-misto terre & mer (crevettes impériales, seiche, anchois, et légumes) <i>Prawns, cuttlefish, anchovies, vegetables on Fritto-Misto (fried specialty)</i>	35	60
Velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, émulsion amande et miso   <i>Chestnut velouté with green curry and coconut milk, almond and miso foam</i>	24	
L'œuf bio coulant, mousseline de courge Hokkaido, jus de légumes rôtis   <i>The Perfect Egg, with butternut squash purée, vegetable jus</i>	18	
Makis de poireaux et algues nori, condiment ponzu-œufs de truite, copeaux de Poutargue <i>Maki of leeks and nori seaweed with eggfish & ponzu condiment, Bottarga shavings</i>	16	

LA MER & LA TERRE

FISH AND MEAT

		En Duo Sharing
Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, Poutargue râpée   <i>Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated Bottarga</i>	29	
Paleron de bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices <i>Braised beef chuck, mashed potatoes, spiced jus</i>	32	
Conchigliette, jambon Prince de Paris, Comté, truffe (possibilité à la poitrine de dinde) <i>Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & autumn truffle</i>	28	52
Choux-Fleur à la milanaise, Parmesan, pesto au basilic, condiment à l'ail noir <i>Milanese cauliflower, Parmesan cheese, basil pesto, black garlic condiment</i>	26	
La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise (deux garnitures au choix) <i>Ribeye Steak (35oz) – dry-aged Holstein, gravy jus & bearnaise sauce (two choices of garnish)</i>	145	

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦ 9

SIDE DISHES

Riz Carmarguais <i>Camargue Rice</i>	Purée de Pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	Frites de patates douces <i>Sweet Potatoes fries</i>
Mesclun champêtre <i>Country mesclun</i>	Légumes de saisons <i>Seasonal vegetables</i>	Frites de Pommes de terre fraîches <i>Fresh french fries</i>

♦ PERSONNALISEZ VOS PLATS ♦

CUSTOMISE YOUR DISHES

Bacon croustillant <i>Crispy bacon</i>	4	Anchois de Cantabrie <i>Cantabrian anchovies</i>	4
Truite Fumée de Banka <i>Smoked Trout</i>	15	Caviar Baeri Français (20g) <i>French Caviar Baeri</i>	95