

POUR LES GOURMANDS
DESSERTS

La part de tarte aux fruits de saison
Homemade tart, seasonal fruits

12

Café gourmand avec sélection de mini desserts
Coffee with mini desserts

16

Sélection de pâtisserie du moment de notre Chef
Our Chef's pastry selection

15

Selection de fruits de saison
Selection of seasonal fruits



15

Assortiment de glaces et sorbets, 3 boules et 2 toppings au choix
Selection of ice creams and sorbets, 3 scoops and 2 toppings of your choice

15

GLACE

GLACES ET SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

SORBET

Vanille Madagascar
Madagascar vanilla

Fraise
Strawberry

Café arabica
Arabica coffee

Chocolat noir
Dark chocolate

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

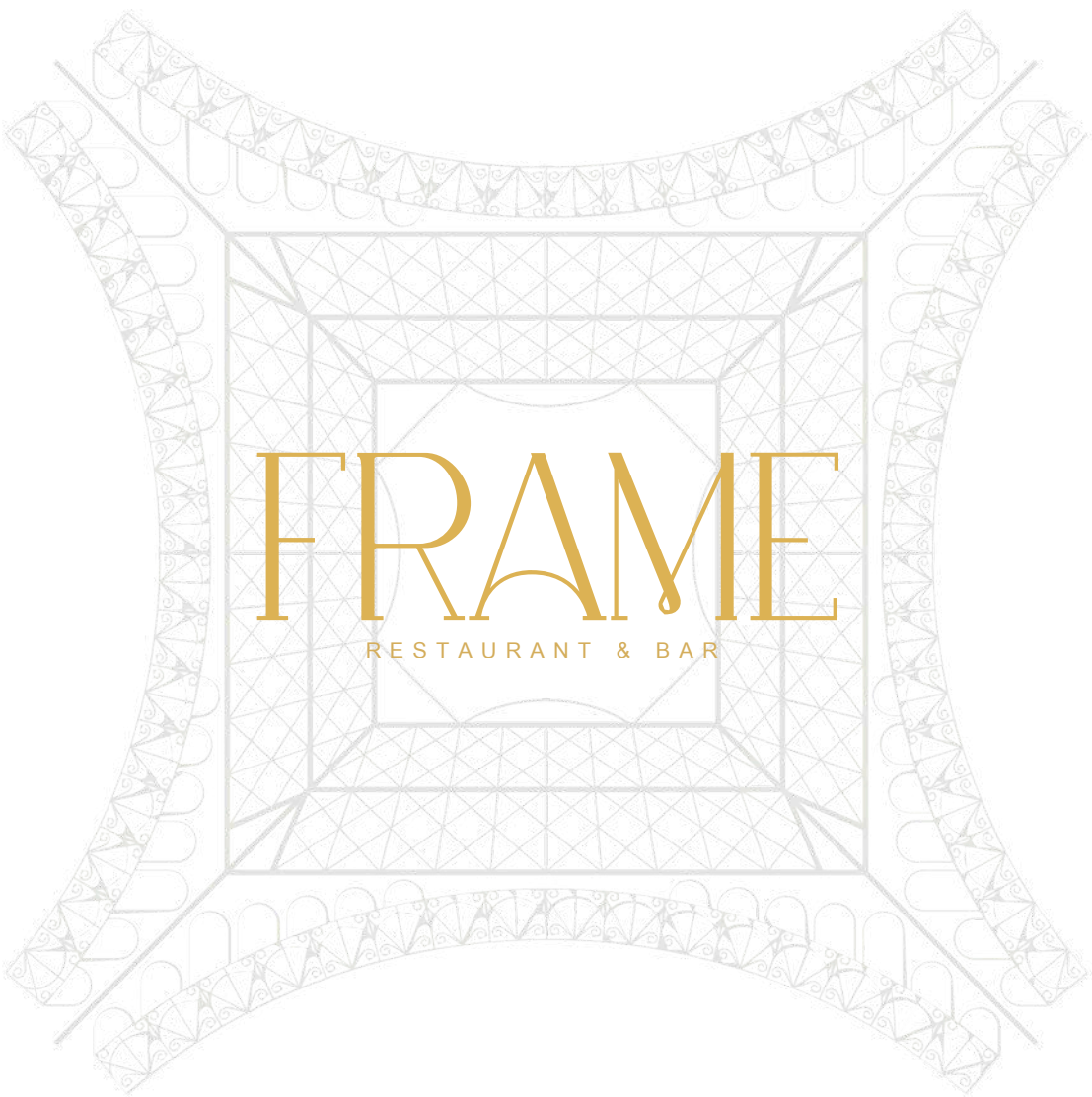
Plongez au cœur du récit de nos producteurs
Dive into the story of our producers



Des huîtres n°3 de Normandie à la truite de Landres, en passant par le homard bleu de Bretagne, le dos de lieu jaune des côtes françaises, les crevettes de Marennes-Oléron ou encore le jambon blanc Prince de Paris, notre chef exécutif Alexandre Willaume et son adjoint Harouna Konaté sélectionnent pour vous les plus beaux produits français. Le pain provient de la Maison Savary.

From Normandy's No. 3 oysters to Landres trout, Brittany blue lobster, pollock from the French coast, Marennes-Oléron shrimp, and Prince de Paris ham, our executive chef Alexandre Willaume and his assistant Harouna Konaté select the finest French products for you. The bread comes from Maison Savary.

CARTE DÎNER / DINNER 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

LES INCONTOURNABLES DES FÊTES
FESTIVE ESSENTIALS

Caviar Baeri (15g) crème citronné, blinis 55
Baeri Caviar (0,5oz) lemon cream, blinis toast

Huîtres de Normandie n°3, pleine mer, vinaigrette à l'échalotte et au citron jaune x 6 15
No.3 Oysters from Normandy, lemon and shalotte dressing x 12 29

Truite de Normandie en gravlax aux agrumes, poivre de Bahia, crème crue, perles 16
de balsamiques de sapins
Gravlax trout from Normandy, citrus, Brazilian pepper, sour cream, fir tree balsamic pearls

Homard Breton (4-600Grammes) à la plancha, beurre d'algues et yuzu, linguine à la sauce corail 95
Britany Lobster (15-21oz) grilled "a la plancha" yuzu et seaweed butter, linguine and coral sauce

Frame burger d'hiver, steak d'Aquitaine (180g), sauce moutarde & miel , Reblochon, oignons confits, 36
bacon croustillant, galette de pomme de terre
Winter Frame Burger, Aquitaine beef steak (180 g), honey-mustard sauce, Reblochon cheese, caramelized onions, crispy bacon, ashbrown potatoe

POUR COMMENCER
STARTERS

Fritto-misto terre & mer (langoustines, seiche, anchois et légumes) 35 | 60
Langoustine, cuttlefish, anchovies, vegetables on Fritto-Misto (fried specialty)

Carpaccio de noix de St-jacques, vinaigrette caramélisée aux agrumes, gingembre confit 22 | 34
Scallop carpaccio with caramelized citrus vinaigrette and candied ginger

Pressé de foie gras de canard mi-cuit, confit de fruits au gingembre 26
Pressed half-cooked duck foie gras, fruit and ginger confit

Velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, émulsion amandes et miso 19
Chestnut velouté with green curry and coconut milk, almond and miso foam

L'œuf bio coulant, mousseline de courge Hokkaido, jus de légumes rôtis 14
The Perfect Egg, with Butternut squash purée,vegetable jus

L'authentique soupe à l'oignon gratinée au gruyère d'alpage affiné 24 mois 24
Onion Soup, gratinated with alpine Gruyère cheese, 24 months aged

Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie de la ferme de Tremblay, Persillé de chèvre, 15
Ossau-Iraty
Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat's Blue, Ossau-Iraty

LA MER & LA TERRE
FISH AND MEAT

En Duo Sharing

Paleron de Bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices 32
Braised Beef Chuck, mashed potatoes, spiced jus

Pâtes Conchigliette, jambon Prince de Paris, (possibilité à la poitrine de dinde) 26 | 50
Comté et truffe d'Automne
Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & Autumn truffle

Noix de St Jacques et linguine à l'encre de seiche, émulsion de corail 34
Scallops with squid ink linguine and coral emulsion

Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, Poutargue râpée 29
Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated Bottarga

Filet mignon de cochon de Bigorre AOP, laquage miel & soja, déclinaison de patates douces, trompettes 33
Bigorre Pork Tenderloin (AOP), declinaison of sweet potatoes, black trumpet mushrooms, honey & soy glaze

Nouilles Soba & Bouillon Dashi, pleurotes et shiitakés 26
Soba noodles with Dashi broth, oyster mushrooms, and shiitake mushrooms

Salade César à la volaille fermière du Gâtinais ou aux crevettes impériales 32
Caesar Salad with free-range chicken from Île-de-France or With Imperial prawns

Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches 29
Frame Burger "100% Plant-Based", vegan cheddar, kimchi, fresh-cut fries

Choux-Fleur à la milanaise, Parmesan, pesto au basilic, condiment à l'ail noir 24
Milanese cauliflower, parmesan cheese, basil pesto, black garlic condiment

La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise 145
(deux garnitures au choix)
"Ribeye Steak (35oz) – dry-aged Holstein, gravy jus & bearnaise sauce (two choices of garnish)

L'accord mets & Vins

TROIS VERRES DE VINS (15CL) AU CHOIX PARMIS NOTRE OFFRE DE VINS AUX VERRES 26
(Laissez vous surprendre par notre Sélection)
THREE GLASSES OF WINE (15CL) CHOICE FROM OUR LIST OF WINES BY THE GLASS
(Let yourself be surprised by our Selection)

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 9
SIDE DISHES

Riz Carmarugais
Camargue Rice

Purée de Pommes de terre
Mashed potatoes

Frites de patates douces
Sweet Potatoes fries

Mesclun champêtre
Country mesclun

Légumes de saisons
Seasonal vegetables

Frites de Pommes de terre fraîches
Fresh french fries