

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
Sélection de pâtisserie du moment par notre Chef <i>Our Chef's pastry selection</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

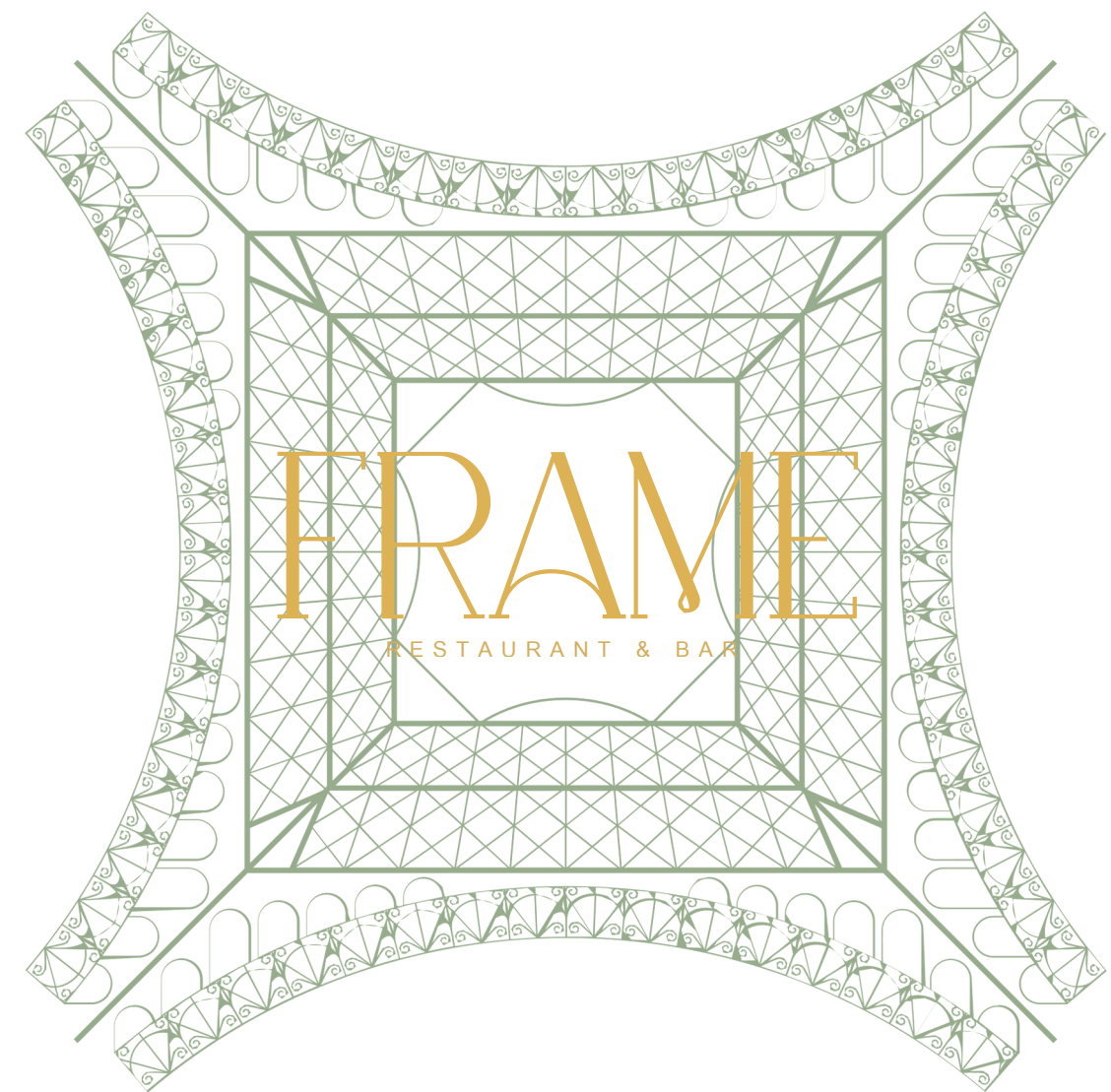
Plongez au cœur du récit de nos producteurs
Dive into the story of our producers



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 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 15cI
SELECTION BY THE GLASS 15cI

Chablis AOP, Domaine Brocard 2023	9
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige 2024	9
Haut-Médoc AOP, Château De Lamarque 2013	9
Champagne Laurent Perrier, “La Cuvée”	21

LES INCONTOURNABLES & SPÉCIALITÉS DES FÊTES
THE ESSENTIALS AND FESTIVE MUST HAVES

L’authentique soupe à l’oignon gratinée au gruyère d’alpage affiné 24 mois Onion Soup, gratinated with alpine Gruyère cheese, 24 months aged	24
Pressé de foie gras de canard mi-cuit, confit de fruits et gingembre Pressed half-cooked duck foie gras, fruit and ginger confit	26
Huîtres de Normandie n°3, pleine mer, vinaigrette à l’échalotte et au citron jaune No.3 Oysters from Normandy, lemon and shalotte dressing	x 6 15 x 12 29
Truite de Normandie en gravlax aux agrumes, poivre de Bahia, crème crue, perles de balsamiques de sapins Gravlax trout from Normandy, citrus, Brazilian pepper, sour cream, fir tree balsamic pearls	16
Salade César À la volaille fermière du Gâtinais ou Langoustines Caesar Salad With free-range chicken from Île-de-France or French Langoustine	32
Frame burger d’hiver, steak d’Aquitaine (180g), sauce moutarde & miel , Reblochon, oignons confits, bacon croustillant, galette de pomme de terre Winter Frame Burger, Aquitaine beef steak (6oz), honey-mustard sauce, Reblochon cheese, caramelized onions, crispy bacon, hashbrown potatoe	36
Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches Frame Burger “100% Plant-Based”, vegan cheddar, kimchi, fresh-cut fries	29

POUR COMMENCER
STARTERS

Fritto-misto terre & mer (crevettes impériales, seiche, anchois, et légumes) Prawns, cuttlefish, anchovies, vegetables on Fritto-Misto (fried specialty)	35	En Duo Sharing 60
Velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, émulsion amande et miso Chestnut velouté with green curry and coconut milk, almond and miso foam	19	
L’œuf bio coulant, mousseline de courge Hokkaido, jus de légumes rôtis The Perfect Egg, with butternut squash purée, vegetable jus	14	
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie de la ferme du Tremblay, Persillé de chèvre, Ossau-Iraty Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat's Blue, Ossau-Iraty	15	

LA MER & LA TERRE
FISH AND MEAT

Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, Poutargue râpée Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated Bottarga	29	En Duo Sharing
Paleron de bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices Braised beef chuck, mashed potatoes, spiced jus	32	
Conchigliette, jambon Prince de Paris, Comté, truffe (possibilité à la poitrine de dinde) Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & autumn truffle	26	50
Choux-Fleur à la milanaise, Parmesan, pesto au basilic, condiment à l’ail noir Milanese cauliflower, Parmesan cheese, basil pesto, black garlic condiment	24	
La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise (deux garnitures au choix) Ribeye Steak (35oz) – dry-aged Holstein, gravy jus & bearnaise sauce (two choices of garnish)	115	

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦ 9
SIDE DISHES

Riz Carmarguais 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