

POUR LES GOURMANDS
CHEESES SELECTION & DESSERTS

Café gourmand avec sélection de mini desserts

Coffee with mini desserts

16

Spécialités du moment du chef pâtissier Cyril Alban

Selection of our pastry chef Cyril Alban

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

◆ GLACES ET SORBETS ◆
ICE CREAMS & SORBETS

GLACE

Vanille Madagascar
Madagascar vanilla

Calisson
Calisson

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Chocolat noir
Dark chocolate

Café arabica
Arabica coffee

SORBET

Fraise
Strawberry

Griotte
Morello Cherry

Mangue
Mango

Melon charentais
Charentais Melon

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



Végétarien
Vegetarian

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, service compris
Net prices in euro, service include

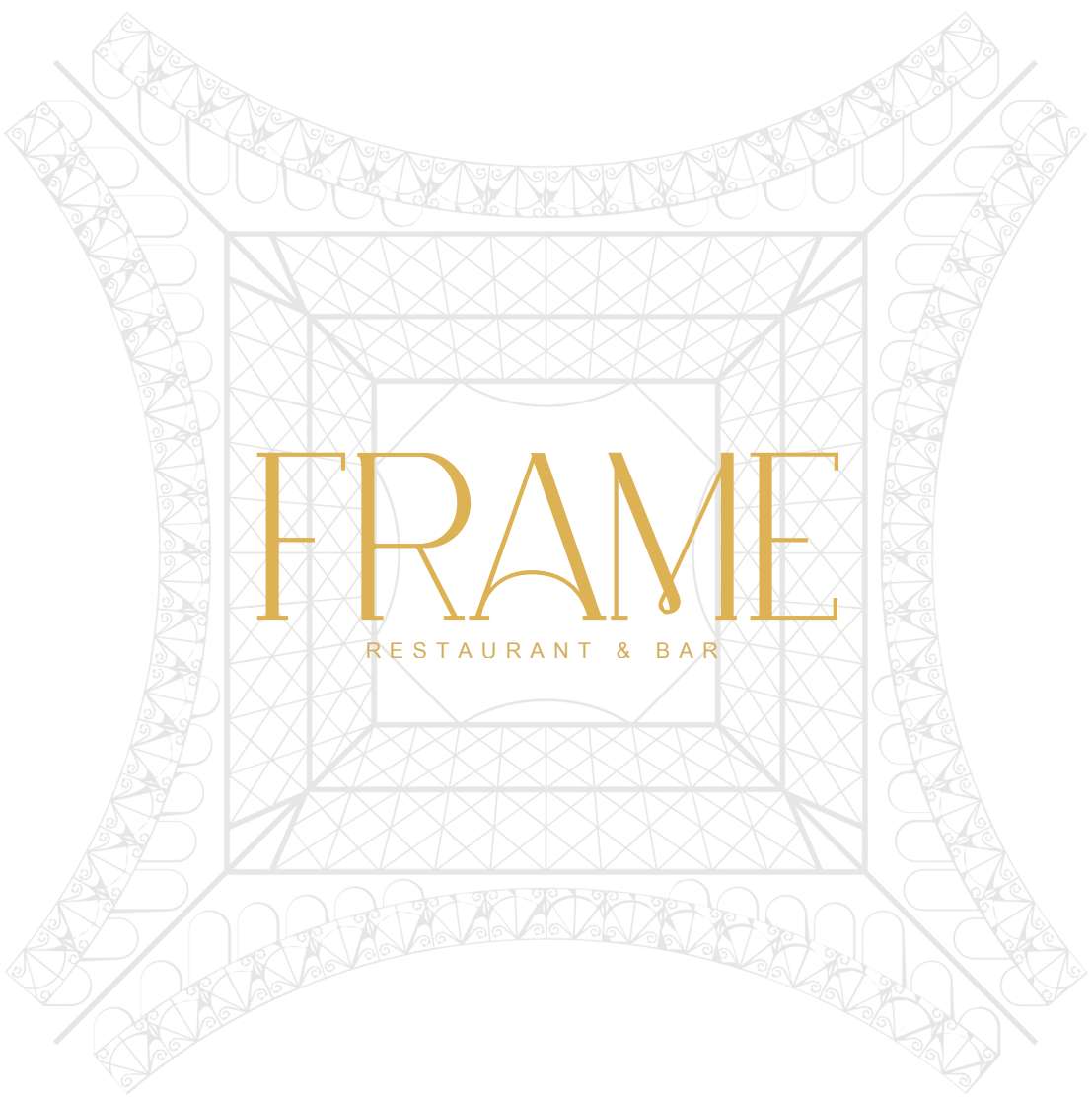
Plongez au cœur du récit de nos producteurs
Dive into the story of our producers



Du Jambon Noir de Bigorre aux Noix de Saint Jacques du Havre, en passant par le dos de Lieu jaune des côtes françaises, notre chef exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frédéric Lalos un des "Meilleur ouvrier de France"

From Black Bigorre Ham to Brittany coast Scallops, including line-caught Pollock from the Atlantic, our Executive Chef selects the finest French produce. The bread is crafted by Frédéric Lalos, one of the "Meilleurs Ouvriers de France."

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

POUR COMMENCER
STARTERS

		En Duo Sharing
Fritto-misto terre & mer (crevettes impériales, seiche, anchois, éperlans et légumes) <i>Prawns, cuttlefish, anchovies, smelt fish on Fritto-Misto –</i>		35 60
Seiche en tagliatelles, bouillon d'oignons doux au safran, algues nori <i>Cuttlefish Tagliatelle – sweet onion & saffron broth, nori seaweed</i>		22 40
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie, Persillé chèvre, Ossau-Iraty <i>Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat's Blue, Ossau-Iraty</i>		26
Noix de St-Jacques, velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, émulsion au miso <i>Scallops, chestnut velouté with green curry and coconut milk, miso foam</i>	 	26
L'œuf bio coulant, mousseline de courge Hokkaido, jus de légumes rôtis <i>The Perfect Egg, runny, with Butternut squash purée,vegetable jus</i>	 	18

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

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

L'accord mets & Vins

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

LA MER & LA TERRE
FISH AND MEAT

		En Duo Sharing
Poulpe d'Atlantique grillé, haricots coco, chorizo et écume citronnée <i>Grilled Atlantic Octopus, coco beans, chorizo, lemon foam</i>		31
Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, poutargue râpée <i>Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated bottarga</i>	 	33
Filet mignon laqué de cochon de Bigorre AOP, mousseline de brocolis au raifort et brocolettis <i>Bigorre Pork Tenderloin (AOP), horseradish broccoli mousseline & broccoletti</i>		37
Gnocchis de pomme de terre, bouillon Parmentier, champignons sauvages, jus et truffe d'Automne <i>Potato Gnocchi Parmentier, wild mushrooms, jus & Autumn truffle</i>		26 49
Paleron de Bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices <i>Braised Beef Chuck, mashed potatoes, spiced jus</i>		32
Pâtes Conchigliette, jambon <i>Prince de Paris</i>, (possibilité à la poitrine de dinde) comté et truffe d'Automne <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 coliflower, parmesan, basil pesto, black garlic condiment</i>		26
La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise (garniture au choix) <i>"La Belle" Côte de Bœuf (1kg) – dry-aged Holstein, beef jus & béarnaise sauces (choice of garnish)</i>		145
La Daurade Royale en vapeur d'algues, sauce vierge d'olive tagliasche (garniture au choix) <i>Royal Sea Bream Steamed in Seaweed – Tagliasche olive vierge sauce (choice of garnish)</i>		90

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦
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 salmon, France</i>	15	Caviar Baeri Français (20g) <i>French Caviar Baeri</i>	95
Truffe d'Automne Fraîche (3gr) <i>Fresh Autumn truffle (3gr)</i>	15		