

POUR LES GOURMANDS
CHEESES SELECTION & DESSERTS

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

◆ 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 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	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

Salade César • À la volaille fermière du Gâtinais • Aux crevettes Impériales Caesar Salad • With free-range chicken from France • With Imperial French prawns	32 33
Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches Frame Burger “100% Plant-Based”, vegan cheddar, kimchi, fresh-cut fries	29
Frame burger "100% français", steak d’Aquitaine (180g), sauce barbecue, cheddar, oignons confits, piquillos & pickles de concombre Frame Burger “100% French” – 180g Blonde d’Aquitaine beef, barbecue sauce, cheddar, caramelized onions, piquillos & cucumber pickles	36
Pastrami Roll, au bœuf charolais, coleslaw moutardé, frites de patate douce Pastrami Roll, mustard coleslaw, sweet potatoe fries	28

POUR COMMENCER

STARTERS

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

LA MER & LA TERRE

FISH AND MEAT

Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, poutargue râpée  	33	En Duo Sharing	
<i>Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated bottarga</i>			
Paleron de Bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices 	32		
<i>Braised Beef Chuck, mashed potatoes, spiced jus</i>			
Conchigliette, jambon Prince de Paris, comté, truffe (possibilité à la poitrine de dinde)	28	En Duo Sharing	52
<i>Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & Autumn truffle</i>			
Choux-Fleur à la milanaise, parmesan, pesto au basilic, condiment à l’ail noir 	26		
<i>Milanese coliflower, parmesan, basil pesto, black garlic condiment</i>			

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦

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

♦ PERSONNALISEZ VOS PLATS ♦

CUSTOMISE YOUR DISHES

Bacon croustillant Crispy bacon	4	Anchois de Cantabrie Cantabrian anchovies	4
Truite Fumée de Banka Smoked Trout	15	Caviar Baeri Français (20g) French Caviar Baeri	95
Truffe d’Automne Fraîche (3gr) Fresh Autumn truffle (3gr)	15		