

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI CARTE PRINTEMPS 2024

Des fromages d'Auvergne, au merlu de méditerranée et Saint-Jacques de nos côtes, en passant par des pâtes de Meaux, notre Chef, Julien Mercier, va chercher les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".

From cheeses from Auvergne, to hake from mediterranean and scallops from our coasts, via pasta from Meaux, our Chef, Julien Mercier, will look for the most beautiful French products. The bread come from Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".

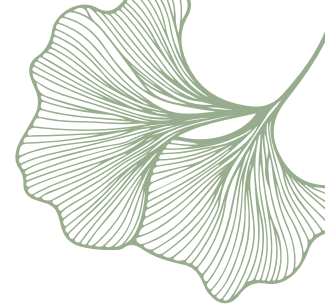


Le Bar du Frame est ouvert de 12h00 à 00h00
The Frame Bar is open from 12.00pm to 12:00am.

Le Restaurant Frame est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30
The Restaurant is open from 12.00pm to 2:30pm and from 7:00pm to 10:30pm

Dimanche Brunch de 12h30 à 15h00 / Sunday Brunch from 12.30pm to 3:00pm

Toutes nos viandes bovine et volaille sont d'origine Française et agneau du Royaume Uni
Beef and poultry are from France and lamb from United Kingdom



POUR COMMENCER STARTERS

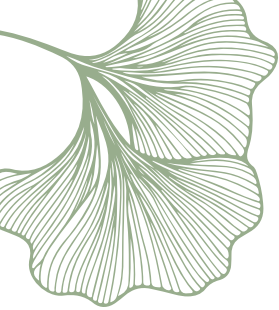
Velouté de potimarron et mascarpone au caviar, champignons de paris, graines de courges Pumpkin veloute and mascarpone with caviar, mushrooms, pumpkin seeds	18
Oeuf bio presque parfait, poireau en vinaigrette de truffe, noisettes grillées, émulsion au cantal Organic soft-boiled egg, leek with truffle and grilled hazelnut vinaigrette, cantal emulsion	15
Carpaccio de poulpe, kumquats en marmelade et pointe de wasabi, parfum de soja, pickles Octopus carpaccio, marmalade kumquats and wasabi, soy flavour, pickles	19
Asperges et jeunes pousses printanières, aux agrumes grillés, crémeux au yaourt et citron noir Asparagus and young spring shoots, grilled citrus, yoghurt and black lemon cream	21
Burrata crémeuse, aubergine rôtie, chutney de poire et condiment gomasio à l'orange Creamy burrata, roasted eggplant, pear chutney and orange gomasio condiment	16



LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Tagliatelles Bio de Meaux aux shitakés et volaille confite Organic Tagliatelles from "Meaux" with Shiatake and candied chicken	27
Salade Caesar, volaille fermière, romaine, cantal, croûtons rotis aux herbes Caesar salad, roasted chicken, romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs	
Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites Frame burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries	31
Côte de boeuf française 1kg (pour 2 personnes), sauce Bordelaise au poivre Sarawack, gratin de pommes de terre et truffonade « Côte de boeuf » from France 2.20lb, (for 2 people) Bordeaux sauce and Sarawack pepper, served with potatoes gratin and truffle sauce	95

Prix net en euros / Net prices in euro including taxes and services



La Mer & La Terre FISH & MEAT

Noix de Saint-Jacques rôties de nos côtes, carottes fondantes à la vanille et mousseline de choux fleur	37
Roasted scallops from our coasts and carrot with vanilla, cauliflower puree	
Dos de merlu rôti, sauce coco et tamarin, pakchoï et wok de riz venere, cébette	29
Roast fillet of hake, coconut and tamarind sauce, pak choi and black rice wok, spring onion	
Château filet de boeuf rôti, sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre et truffonade	41
Beef tenderloin roasted with a Bordeaux sauce, potatoes gratin and truffle	
Carré d'agneau rôti, jus à l'ail noir, asperges grillées et haricots vert à la française	38
Roasted rack of lamb, black garlic juice, grilled asparagus and green beans	
Poitrine de cochon fermier Abotia, purée de céréales et céleri, jus de cochon, vinaigre de cidre et origan	33
Abotia pig's belly, cereal and celery puree, pig juice, cider vinegar and oregano	
Côte de veau, 300gr, façon Milanaise, pesto aux amandes, trofie au concassé de tomate	45
Veal Chop, 10,58 Oz, Milanaise style, almond pesto, trofie with tomato sauce	
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et sauce cocktail, frites et sucrones	29
Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries and salad	
Ceviche de dos de bar sauvage, citron vert et coco, frites de patates douce	31
Ceviche of wild sea bass, lime and coconut, sweet potato fries	
Quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry (Vegan)	27
Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)	
Saumon fumé & quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry	31
Smoked salmon & quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry	

POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	15
French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	
Café gourmand avec sélection de mini desserts	15
Coffee with mini desserts	
Sélection du chef pâtissier	13
Selection of our pastry chef	