

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** 14
Selection of our pastry chef
- Bento Bio de fruits du moment, noix de pécan et baies de goji** 15
Bento of organics fruits, pecan nuts and goji berries



produits sans lactose / lactose free



Produits sans gluten / Gluten free



Vegan

Toutes nos viandes bovines, volailles et porcines sont d'origine Française

Nos thés Betjeman & Barton et nos cafés Illy sont issus de la durabilité et la responsabilité sociale

Our Betjeman & Barton teas and Illy coffees promote sustainability and social responsibility

Prix net en euro, service compris / Net prices in euro, service include

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI CARTE HIVER 2024

Des Coquilles St Jacques de la baie de Seine "Label Rouge", au bar sauvage d'atlantique, en passant par la côte de boeuf normande, notre Chef exécutif **Alexandre Willaume** & le Chef du restaurant Frame **Pedro Carvalho**, vont vous chercher les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frederic Lalos un des "Meilleur Ouvrier de France".

Scallops shell from the bay of Seine "Label Rouge", to the wild sea bass from atlantic and the beef from Normandy, our executive Chef **Alexandre Willaume** & Frame restaurant Chef **Pedro Carvalho**, are constantly looking for the most beautiful French products. The bread comes from Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".





28 Rue Jean Rey, 75015 PARIS

Menu du jour déjeuner / Menu of the day lunch


Entrée + Plat ou Plat + Dessert / Starter + Main course or Main course + Dessert

39

POUR COMMENCER / STARTERS

- Velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, amande, miso, fève de tonka**  26
Chestnut soup with green curry and coconut milk, almond, miso, tonka bean
- Œuf bio parfait, champignons sauvages, coulis d'oignons doux, copeaux de truffe noire**  21
Organic perfect egg, wild mushrooms, sweet onion coulis, black truffle shavings
- Carpaccio de poulpe, condiment piquillos, oignon, vinaigre de sapin des Pyrénées bio** 22
Octopus carpaccio, piquillo condiment, onion, organic Pyrenees fir tree vinegar
- Sashimi de sériole marinée, carpaccio de radis red et green meat, daikon, wasabi, vinaigrette Thai** 24
Marinated Amberjack sashimi, red & green meat radish, daikon, wasabi, thai vinaigrette



LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

- Salade Cesar, volaille fermière, romaine, Cantal, croûtons rôtis aux herbes** 31
Caesar salad, roasted chicken, romain, Cantal cheese, roasted croutons with herbs
- Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et sauce cocktail, frites de pommes de terre** 34
Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries
- Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons, sauce Brie, frites de pommes de terre** 35
Frame burger made in France, two beef patties 4,23 Oz, onions, Brie sauce and french fries
- Frame burger "100% végétal", steak, bacon, cheddar, betterave, kimchi, frites de pommes de terre**  29
"100% plant-based" burger frame, steak, bacon, cheddar, beetroot, kimchi, french fries

PERSONNALISEZ VOS PLATS / CUSTOMIZE YOUR DISHES

Bacon croustillant 4 <i>Crispy bacon</i>	Anchois de Cantabrie 4 <i>Cantabrian anchovies</i>
Saumon fumé 4 <i>Smoked salmon</i>	Caviar transmontanus (3g) 10

LA MER & LA TERRE / FISH & MEAT

- Côte de bœuf normande maturée 1kg (pour 2 personnes), jus de bœuf à la truffe d'automne purée de pommes de terre, cœur de sucrine** 135
"Côte de bœuf" from Normandy 2.20lb, (for 2 people) autumn truffle beef sauce, mashed potatoes, salad
- Château filet de bœuf rôti, Komatsuna, pommes gaufrettes et condiment chimichurri** 42
Château roasted beef fillet, Komatsuna, waffles potatoes and chimichurri sauce
- Filet de canette de Barbarie, bouillon dashi, shiitake, nouilles soba** 35
Barbary duck fillet, dashi broth, shiitake, soba noodles
- Côte de cochon "Noir de Bigorre" laquée, mousseline de patates douces, pop corn espelette** 42
Glazed pork "Noir de Bigorre", sweet potato mousseline, espelette popcorn
- Dos de cabillaud des côtes française, légumes en aioli à l'ail noir, rapée de poutargue** 37
French Cod fillet, vegetables in black garlic aioli, bottarga
- Pavé de bar sauvage, fenouil rôti, cédrat confit, pickles de salicornes** 44
Wild sea bass, roasted fennel, candied cedrat, Salicornia pickles
- Noix de St-Jacques de la baie de Seine "Label Rouge" à la plancha, poireau grillé, gremolata à l'anchois de Cantabrie**  42
Scallops from the bay of Seine "à la plancha", grilled leek, Gremolata with Cantabrian anchovies
- Linguines fraîches bio, palourdes, coques, moules de Bouchot, tartare d'algues, et main de Bouddha** 32
Fresh organic linguines, shellfish, seaweed tartare, Buddah's hand zest
- Curry jaune de minis légumes d'automne, pommes parisiennes, micro-pousses de coriandre**  29
Yellow curry of autumn's mini vegetables, Parisian apples, micro-greens of coriander

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES / SIDE DISHES

9

Riz Carmarguais <i>Camargue Rice</i>	Salade Verte <i>Green Salad</i>	Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	Frites de patates douces <i>Sweet potato fries</i>	Frites de pommes de terre <i>French fries</i>