



FRAME

À PARTAGER TO SHARE

Houmous 9
parfumé au piment d'Espelette, sésame et cébette, pain pita
Hummus flavored with Espelette pepper, sesame, scallion, pita bread

Palette ibérique 19
et ses pickles maison sur pain de campagne grillé
Paleta Bellota Iberian ham, pickles, grilled country loaf bread

Pinsa à la tomate 16
scarmoza gratinée, speck, pousses d'épinard
Tomatoes « pinsa » bread, Italian speck ham, baby spinach leaves

ENTRÉES STARTERS

Le velouté de butternut 12
au mascarpone aromatisé à l'huile de pépins de courge, croûtons et graines rôties
Butternut squash soup, mascarpone flavored with pumpkin seeds oil, croutons, roasted seeds

Œuf en mimosa 11
et poireaux fondants à la plancha, émulsion de noisettes torréfiées
Egg mimosa, leeks cooked on a plancha, roasted hazelnut emulsion

Homard et champignons du moment 21
en fricassée, chorizo bellota, écume iodée
Homard et champignons du moment en fricassée, chorizo bellota, écume iodée

PLATS MAIN COURSES

Poulpe de Galice à la plancha, 35
pickles, tétragone en salade tiède et butternut rôti parfumé à la dukkha
Octopus cooked on a plancha, pickles, roasted butternut squash flavored with dukkha spices

Très beau faux filet mûré 37
de limousine (280 gr), béarnaise maison, frites et sucrose
Grilled and matured sirloin steak, béarnaise sauce, French fries, sucrose salad

Filet de poulet fermier rôti au romarin, 28
choux pointu au citron confit, cacahuète et saté, mousseline de patate douce
Filet de poulet fermier rôti au romarin, choux pointu au citron confit, cacahuète et saté, mousseline de patate douce

Escalope de veau XXL à la milanaise, 29
linguines, concassé de tomates séchées à l'origan
XXL Milanese-style veal escalope, linguines, origan crushed tomatoes

« Black cod » mariné au miso et soja 34
wok de légumes, nouilles udon
« Black cod » miso and soy sauce, vegetable wok, udon noodles

Trois grosses gambas grillées, 35
romarin, huile d'olive, citron vert, riz vénéré à la cébette, maïs en tempura
Three grilled king prawns, rosemary, olive oil, lime, «venere» rice and spring onions

Légumes de saison, 26
lupin et pois chiche braisés et confits en cocotte lutée (végan)
Braised seasonal vegetables, lupin, chickpeas (vegan)

TARTARES RAW DISHES

Tous nos tartares sont servis avec frites et sucrose
Served with French fries and sucrose salad

Tartare de thon rouge de ligne, 26
yuzu et cébette, togarashi
Line caught red tuna tartare, yuzu, togarashi

Tartare de bœuf au couteau, 24
sauce condiment (cru ou cuit au choix)
Beef tartare, condiment sauce, raw or cooked

LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Poke bowl, saumon mariné au yuzu et soja, 26
lentilles, quinoa, edamames, mangue, concombre, carottes, radis
Poke bowl, salmon marinated with soy and yuzu, lentils, quinoa, edamame, mango, cucumber, carrots, radish

César salade comme il se doit, 21
romaine, parmesan, croûtons rôtis aux herbes, suprême de poulet fermier
Caesar salad, parmesan, croutons, free-range chicken supreme

BIG « Frame » burger 28
Deux steaks de 100 gr, oignons confits, cheddar à saucer, frites, cœur de salade
BIG «Frame» burger, two 100gr beef steaks, candied onions, cheddar cheese, French fries, salad

Mac & cheese de casareccia, 20
crémeux et gratiné
Casareccia pasta mac & cheese, creamy with a crisp oven-grilled topping

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Tarte au citron vert meringuée 12
Lime meringue pie

Café très gourmand, 12
tarte citron, mi-cuit au chocolat, profiterole
Coffee with lemon tart, chocolate fondant, profiterole

Mi-cuit au chocolat 12
cœur coulant au caramel, noix de macadamia
Chocolate fondant, runny caramel, macadamia nuts

Fontainebleau maison, 12
figues rôties au miel de Provence
Fontainebleau drained soft fresh cheese, roasted figs, honey from Provence

Profiteroles, glace vanille de Madagascar, 12
sauce chocolat à volonté, amandes grillées
Profiteroles, ice cream with vanilla from Madagascar, chocolate sauce, grilled almonds

Baba au rhum arrangé, 12
crème fouettée « je craque »
Rum baba cake, whipped cream

Notre Saint-Marcellin totalement régressif 12
« servi chaud », toasts
Warm «Saint-Marcelin» cow cheese, toasts