

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF ANDREW WIGGER...  
*Suggestions from our chef Andrew Wigger...*

ENTREES *STARTERS*

Guacamole Maison

Grenade / Chips Tortilla de Maïs

*Homemade Guacamole  
 Pomegranate / Corn Tortilla Chips*

11

Salade Cobb

Avocat / Pomme / Œuf Poché/ Brie  
 de Meaux / Radis / Potiron

*Cobb Salad  
 Avocado / Apple / Poached Egg /  
 Brie de Meaux / Radish / Pumpkin*

16

Extra: Poulet 8 / Steak 11  
 Extra: Chicken 8 / Steak 11

PLATS *MAINS*

FR\AME Burger

Comté / Frites Maison / Salade

*FR\AME Burger  
 Comté / House Fries / Salad*

19

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3  
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Burger Poulet Epicé

Aïoli au Chipotle / Pickles / Frites Maison / Salade

*Spiced Chicken Burger  
 Chipotle Aioli / Pickles / House Fries / Salad*

19

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3  
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Street Wok

Nouilles / Légumes Sautés / Teriyaki / Cacahuètes / Chips de  
 Wonton

Street Wok

*Noodles / Sauteed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton  
 Chips*

16

Extra: Poulet 8 / Steak 11 / St jacques 13 / Œuf Poché 2  
 Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Scallops 13 / Poached Egg 2

DESSERTS *DESSERTS*

Sélection de fromages affinés

Granola / Miel Béton FR\AME

*French cheese  
 Granola / FR\AME Roof Top Honey*

13

Café Gourmand

*Gourmet coffee*

13

**FORMULE LUNCH 12H-15H**

Salade d'Avocat & Grenade

*Avocado & Pomegranate  
 Salad*

Chili con Carne, Tortilla, Crème Fraiche  
 Coriandre & Citron Vert

*Chili con Carne, Tortilla & Lime Cilantro  
 Crème Fraiche*

Cheescake de Dulce de Leche,  
 Citron & Crumble aux Cookies

*Dulce de Leche Cheescake with  
 Lemon & Cookie Crumble*

Soupe de Tortillas, Radis & Salsa  
 de Chili

*Tortilla Soup, Radish & Chili  
 Salsa*

Filet de Lieu Jaune Epicé au Cumin, Purée  
 de Maïs Rôtis & Oignons Caramélisés à la  
 Coriandre

*Cumin Spiced Pollack Filet, Roasted Corn  
 Purée & Coriander Caramelized Onions*

Gâteau au Chocolat & Avocat  
 avec Crème Anglaise à la  
 Pistache

*Chocolate & Avocado Cake  
 with Pistachio Crème Anglaise*

Tostada de Crevettes Sautées

*Sauteed Shrimp Tostada*

Chimichanga au Poulet, Riz Mexicain,  
 Salsa & Fromage Blanc aux Herbes  
 Fraiches

*Chicken Chimichanga with Mexiacan  
 Rice, Salsa & Fresh Herb Fromage Blanc*

Taco aux Fruits Frais & Coulis  
 Chocolat au Chipotle

*Fresh Fruit Taco & Chocolate  
 Chipotle Coulis*

Bowl Mexicain aux Pommes de Terre  
 Roties, Haricots Rouges, Pois Chiches  
 Epicés & Salsa aux Olives

*Roasted Potato & Red Bean Bowl with  
 Spiced Chickpeas & Olive Salsa*

Chilaquiles, Citrouille Rotie, Radis,  
 Oignons Rouges & Yaourt au Soja &  
 Coriandre

*Chilaquiles, Roasted Pumpkin, Radish,  
 Red Onions & Cilantro Soy Yogurt*

**Cocktail Healthy : 5 €**

« La Fraicheur »

Jus de raisins

Jus de Cranberry

Jus d'Oranges

Jus de Citron vert pressé

19 euros : Entrée - Plat ou Plat - Dessert. 24 euros : Entrée - Plat - Dessert  
 19 euros : Starter - Main or Main - Dessert. 24 euros : Starter - Main - Dessert

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques  
 qui grandissent dans notre potager écologique  
 Here, you eat the fruit, vegetables and herbs we grow in our green garden

