

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

10

Salade Cobb S ou XXL

Tomate / Œuf Dur / Feta / Avocat /  
Radis

S or XXL Cobb Salad  
Tomato / Hard Boiled Egg / Feta /  
Avocado / Radish

11 - 16

Salade du Jardin S ou XXL

Granola / Légumes du Jardin /  
Vinaigrette

Garden Salad S or XXL

Granola / Garden Vegetables /  
Dressing

11 - 16

Cocktail Healthy : 5€

PLATS MAINS

FR\AME Burger

Cheddar / Frites / Salade / Tomato

FR\AME Burger  
Cheddar / French Fries / Salad / Tomato

19

BBQ Beach Sandwich au Porc Fumé  
Salade de Chou / Pickles de Piments / Salade

Beach BBQ Smoked Pulled Pork Sandwich  
Cabbage Salad / Pepper Pickles / French Fries /  
Salad

17

Street Wok

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

Noodles / Sauteed Vegetables / Teriyaki / Peanuts /  
Wonton Chips

16

Espadon Grillé

Caponata d'Aubergines / Courgettes Jaunes / Salsa  
Kiwi Basilic

Pan-Roasted Swordfish  
Eggplant Caponata / Yellow Zucchini / Kiwi & Basil  
Salsa  
21

Entrecôte Maturée & Grillée 300gr

Pommes de Terre Grenailles au Romarin / Chimichurri

Grilled Rib Steak  
Rosemary New Potatoes / Chimichurri  
37

DESSERTS DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Granola / Miel / Piment d'Espelette

French cheese

Granola / Honey / Espelette

Pepper

12

Café Gourmand

Gourmet coffee

13

Fraises en Salade & Pistaches

Strawberries & Pistacchios Salad

10

Glaces & Sorbets

Ice Cream & Sorbets

10

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat ou poché 3 / Bacon 5 / Guacamole 3 / Poulet 8 / Steak 11  
Add : Foie Gras 10 / Fried or poached Egg 3 / Bacon 5 / Guacamole 3 / Chicken 8 / Steak 11

FORMULE LUNCH 12H-15H

Lieu Noir à la Plancha, Chou Pointu,  
Citron, Arachides, & Huile d'Olive

Saithe, Pointed Head Cabbage,  
Lemon, Peanuts & Olive Oil

Carpaccio de Bœuf au Câpres,  
Echalote & Ciboulette, Frites Maison

Beef Carpaccio with Capers, Shallot &  
Chives, House Fries

Rigatoni, Piperade de Légumes,  
Copeaux de Parmesan & Roquette

Rigatoni, Vegetables Piperade,  
Shavings of Parmesan & Roquette

Crème Citron, Mascarpone,  
Crumble de Macarons &  
Myrtilles

Lemon Crème & Mascarpone  
with Macaroons Crumble &  
Blueberries

Tarte au Chocolat, Crème  
Anglaise & Praline

Chocolate Tart with Custard &  
Praline

Tiramisù

Tiramisù

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

