

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

ENTREES STARTERS

Guacamole Maison  
 Chips Tortilla de Maïs

*Homemade Guacamole  
 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€

*Jus de Pomme*

*Jus d'Abricot*

*Jus d'Aloe Vera*

*Jus d'Orange*

PLATS MAINS

FR\AME Burger

Cheddar / Tomate / Salade / Oignon Rouge /  
 Confiture de Tomates / Pickles / Frites

*FR\AME Burger*

*Cheddar / Tomato / Salad / Red Onion /  
 Tomato Jam / Pickles / French fries*

19

Pain Cristal au Poulet épicé Mexicain

Iceberg / Guacamole / Légumes Grillés  
 Frites / Salade

*Pain Cristal Chicken Sandwich Iceberg*

*Guacamole / Grilled Vegetables / 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

Extra: Foie Gras 12 / Œuf au Plat ou poché 3 / Bacon 5 / Guacamole 5 / Poulet 8 / Entrecôte Holstein Maturée 12  
 Add : Foie Gras 12 / Fried or poached Egg 3 / Bacon 5 / Guacamole 5 / Chicken 8 / Aged Holstein Rib Steak 12

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 & Pistachios Salad*

10

Glaces & Sorbets

*Ice Cream & Sorbets*

10

**FORMULE LUNCH 12H-15H**

Salade de Tomates Anciennes,  
 Pesto, Mozzarella

*Heirloom Tomato, Pesto,  
 Mozzarella*

Gaspacho de Tomates, Coulis  
 de Roquette

*Tomato Gazpacho, Arugula  
 Sauce*

Salade de Haricots Vert,  
 Carotte, Nectarine,  
 Pamplemousse

*Green Bean Salad, Carrot,  
 Nectarine, Grapefruit*

Poke Bowl de Saumon Mariné, Patate  
 Douce Rôtie, Pickles de Chou-fleur,  
 Petit pois

*Marinated Salmon Poke Bowl,  
 Roasted Sweet Potatoes, Cauliflower  
 Pickles, Green Bean*

Poulet à la Sauce Mole, Riz Frit à la  
 Mexicaine

*Chicken with Mole Sauce, Mexican  
 Fried Rice*

Spaghettis à la Caponata &  
 Courgette Croquante

*Caponata Spaghetti, Crunchy  
 Zucchini*

Shortcake aux Fruits Rouges &  
 Zests d'Orange

*Red Fruits Shortcake &  
 Orange Zest*

Flan au Chocolat & Glace du  
 Jour

*Chocolate Flan & Ice Cream*

Coupe de Crème  
 Mascarpone, Fruits Rouges &  
 Granola

*Mascarpone Cream, Red  
 Fruits & Granola*

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

