



À PARTAGER *TO SHARE*

Houmous 11
Parfumé au piment d'Espelette, graines de sésame, cébette, pain pita
Humus flavoured with Espelette Pepper, sesame seeds, spring onions, served with Pita bread

Jambon de Bayonne Abotia 24 mois d'affinage 17
Pickles maison, pain de campagne grillé
Abiotia Bayonne ham matured 24 months, pickles, grilled sourdough bread

Pinsa tomate 16
Scarmoza gratinée, speck, pousse d'épinard
Tomatoes "Pinsa" bread, scarmoza cheese, Italian speck ham, spinach leaves

ENTRÉES *STARTERS*

Velouté de châtaignes 12
Fromage de brebis du Pays Basque parfumé au cumin, agrumes, copeaux de châtaignes, cébette
Chestnut soup, cumin French sheep's cheese, citrus fruits, chestnut shavings, spring onions

Foie gras de canard marbré du Sud-Ouest 19
Chutney poire pomme au poivre infusé à l'estragon
French South-West marbled duck Foie Gras, pear-Apple chutney with tarragon-infused pepper

Œuf mollet bio façon meurette 13
Petits lardons, champignons de Paris, croûtons
Escalope de foie gras +10 €
Organic soft-boiled egg "Meurette", diced bacon, button mushrooms, crouton
Foie gras escalope +10 €

Salade de chèvre chaud 12
Frisée fine, crottin de chèvre, huile d'olive, vinaigrette betterave, melba de pain
Goat cheese salad, thin curly endives, olive oil, beetroot vinaigrette, toasts

PLATS *MAIN COURSES*

Tronçon de Turbot sauvage rôti sur l'arête 37
Mousseline de pomme de terre, jus truffé, épinards en condiment
Northern Sea wild Turbot roasted on the bone. Truffle sauce, spinach condiment, potatoes mousseline

Escalope de veau XXL à la Milanaise 29
Pâtes casarecce, épinards rôtis, ricotta à l'huile d'olive
XXL Milanese-style veal escalope, Casarecce pasta, roasted spinach, ricotta with olive oil

Tournedos de bœuf Français Rossini 38
Escalope de foie gras, lamelle de truffe, carottes en couleurs, jus truffé
French beef tournedos "Rossini" style, Foie Gras escalope, slices of truffles, mixed carrots, truffle juice

Cocotte vegan, tofu fumé croustillant 24
Lentilles, légumes bio de saison
Vegan casserole, crusty smoked tofu, lentils, seasonal organic vegetables

Poulpe de Galice à la plancha 37
Pickles, tétragone en salade tiède, butternut rôti parfumé à la dukkha
Galicia octopus "à la plancha", pickles, warm New Zealand spinach, roasted butternut, Dukkha spices

Trois grosses gambas grillées au romarin 35
Riz vénéré à la cébette, huile d'olive, citron vert, maïs en tempura
Three grilled king prawns with rosemary, venere black rice with spring onions, olive oil, lime, corn tempura

Volaille fermière du Gâtinais rôtie 26
Blette au parmesan, noisettes, sauce crémeuse à la truffonade
Roasted free-range chicken from "Gâtinais", swiss chard with Parmesan cheese, nuts, truffle cream sauce

TARTARES *RAW DISHES*

Tartare de bœuf au couteau (cru ou cuit au choix) 24
Frites de panais, cœur de sucrine
Beef tartare (raw or cooked), parsnip fries, sucrine salad

Ceviche de Saint Jacques 28
Pomelo, tobiko au wasabi, émulsion curcuma, frites de panais, cœur de sucrine
Scallop Ceviche, pomelo, wasabi Tobiko sauce, turmeric emulsion, parsnip fries, sucrine salad

LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

BIG « Frame » burger sous cloche 28
Deux steaks charolais de 100gr, oignons confits, cheddar à saucer, frites, cœur de salade
BIG "Frame" burger, two charolais 100gr steaks, candied onions, cheddar cheese, french fries, salad

Bibimbap, œuf mollet 21
Kimchi, salade de légumes croquants, pousses d'épinard, sésame, vinaigrette coréen au soja
Soft-boiled egg, kimchi, crunchy vegetables, spinach leaves, sesame, soy korean vinaigrette

César salade comme il se doit, 23
Salade romaine, poulet fermier rôti du Gâtinais, parmesan, croutons rôtis aux herbes
Romaine salad, parmesan cheese, roasted free-range chicken from "Gâtinais", toasted bread with herbs, Caesar dressing

Pâte Casarecce « Guiseppe Cocco » 21
Épinards frais, ricotta parfumée à l'huile d'olive, noisettes
Casarecce pasta "Guiseppe Cocco", fresh spinach, ricotta flavoured with olive oil, nuts

FROMAGE & DESSERTS *CHEESE & DESSERTS*

Brie truffé 12
Pain de campagne grillé
Truffled Brie cheese, grilled French sourdough

Café gourmand, 14
profiterole, tarte aux pommes, cookie aux trois chocolats
Coffee with profiterole, apple tart, triple chocolate cookie

Tiramisu au Bailey's, marrons glacés 12
Bailey's Irish Cream tiramisu, marron glacé

Profiteroles, 12
glace vanille, sauce chocolat à volonté, amandes grillées
Profiteroles, vanilla ice-cream, chocolate sauce, grilled almonds

Tarte aux pommes à l'ancienne, 12
crème amande et pâte sablée
Apple tart, almond cream

Cookie servi chaud, 12
aux trois chocolats et noisettes
Triple chocolate and nuts chip cookie served warm

Mille-feuille inversé, 12
feuilleté caramélisé, crème pâtissière, vanille Bourbon de Madagascar
Caramelized millefeuille, Madagascar Bourbon vanilla creme patissiere