

Carte SOIR Restaurant FR\AME

ENTREES



Soupe du Moment ~10~

Betterave Rôtie & Burrata ~14~

Vinaigrette à la Pomme / Sauce Soja à la Graine de Moutarde

Foie Gras de Canard Poêlé ~19~

Croûtons de Pain à la Banane / Coulis de Mangue / Raisin Rôti

Poulpe Rôti ~16~

Céleri-rave Epicé / Poireau Frit / Crème Fraîche à l'Ail Noir / Perles de Citron

Taco de Canard Confit ~15~

Chou Chinois Grillé / Avocat Mariné / Chili Vert Rôti / Crottin de Chavignol



Salade du Jardin ~13~

Granola / Légumes du Jardin / Vinaigrette à la Moutarde

Extra: Poulet 8 / Steak 11



Salade de Tomates ~14~

Avocat / Prunes / Noisettes / Vinaigrette au Pesto

Extra: Poulet 8 / Steak 11

PLATS SIGNATURE

FR\AME Burger ~19~

Confiture de Bacon / Comté / Frites Maison / Laitue

Extra: Foie Gras 10 / Oeuf au plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Crevettes Sautées au Curry ~25~

Patate Douce / Epinard / Basilic Frit / Riz Complet / Flatbread

Street Wok ~16~

Légumes Sautés / Teriyaki / Cacahuètes / Chips de Wonton

Extra: Poulet 8 / Steak 11 / St Jacques 13 / Oeuf Poché 2

Surf N Turf ~25~

Poitrine de Porc Braisée / Thon Poêlé au Saté / Pastèque / Feta / Sauce au Chili Rouge



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

PLATS DE SAISON

Côtes de Veau _300gr_ ~36~

Bok Choy / Beurre Miso Maison / Crumble de Sésame Grillé

Côtelettes d'Agneau Irlandaise BIO ~35~

Chou Rouge Rôti au Thé Menthe / Orge / Sauce à la Mûre

Suprême de Volaille Fermière du Gâtinais ~23~

Potiron & Sauge Ecrasé / Raisin Rôti / Sauce au Vin Rouge & Figue

Poisson du Marché ~24~

Crème d'Amandes Fumées / Ratatouille de Coing & Champignons Rôtis / Salsa Pomme & Aneth

Dashi de St Jacques ~28~

Bouillon Dashi de Maïs / Raviolis / Huile d'Oignons Nouveaux Caramélisées

Chou-fleur Rôti aux Epices du Pays Basque ~21~

Crème Fraiche d'Ail Confit / Chips de Topinambour / Noisette / Haricots Rouges

SIDES

Orecchiette Mac "n" Cheese ~8~

Avocat Pané ~8~



Frites Maison ~6~

Frites de Patate Douce ~6~

DESSERTS

« Tarte » au Citron Orange County Mason Jar, Pommes Rôties, Espresso ~13~

Cheesecake Fruit de la Passion & Noix de Coco ~10~

Panna Cotta aux Cornflakes ~10~

Salade de Papaye, Raisin & Poire, Sorbet Yuzu, Avoine Grillée au Miel ~10~

Assortiment de Fromages Français ~13~

Café Gourmand ~13~

**De notre potager...
À VOTRE ASSIETTE**

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques
qui grandissent dans notre potager écologique



Restaurant FR\AME Diner Card

STARTERS



Soup of the Moment ~10~

Roasted Beets & Burrata ~14~

Apple Vinaigrette / Soy Grain Mustard

Seared Duck Foie Gras ~19~

Banana Bread Crouton / Mango Coulis / Sautéed Grapes

Roasted Octopus ~16~

Spiced Celery Root / Fried Leeks / Black Garlic Crème Fraiche / Citrus Vinaigrette Pearls

Duck Confit Taco ~15~

Charred Chinese Cabbage / Marinated Avocado / Roasted Green Chili / Crottin de Chavignol



Garden Salad ~13~

Granola / Garden Vegetables / Mustard Vinaigrette

Extra: Chicken 8 / Steak 11



Tomato Salad ~14~

Avocado / Plum / Hazelnut / Pesto Vinaigrette

Extra: Chicken 8 / Steak 11

SIGNATURE DISHES

FR\AME Burger ~19~

Bacon Jam / Comté Cheese / House Fries / Salad

Extra: Foie Gras 10 / Egg 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Curry Sautéed Shrimp ~25~

Sweet Potato / Spinach / Fried Basil / Whole Grain Rice / Flatbread

Street Wok ~16~

Sautéed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton Chips

Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Scallops 13 / Poached Egg 2

Surf N Turf ~25~

Pork Belly / Saté Seared Tuna / Watermelon / Feta / Red Chili Sauce



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

SEASONAL DISHES

Veal Chop_300gr_ ~36~

Bok Choy / Miso Butter / Roasted Sesame Crumble

Irish BIO Lamb Chops~35~

Mint Tea Roasted Red Cabbage / Barley / Blackberry Sauce

Gâtinais Farm Raised Chicken Breast ~23~

Sage Smashed Pumpkin / Roasted Grapes / Red Wine Fig Pan Sauce

Market Fish ~24~

Smoked Almond Crème / Roasted Quince & Mushroom Ratatouille / Apple & Dill Salsa

Scallop Dashi ~28~

Corn Broth Dashi / Raviolis / Burnt Spring Onion Oil

Basque Spiced Roasted Cauliflower ~21~

Confit Garlic Crème Fraiche / Sun Choke Chips / Chestnut / Red Beans

SIDES

Orecchiette Mac "n" Cheese ~8~

Avocado Fries ~8~



House Fries ~6~

Sweet Potato Fries ~6~

DESSERTS

Orange County Mason Jar Lemon Pie, Roasted Apples, Espresso ~13~

West Coast Passion Fruit and Coconut Cheesecake~10~

Toasted Cornflakes Panna Cotta ~10~

Kiwi, Grape & Papaya Salad, Yuzu Sorbet and Honey Toasted Oats ~10~

French Cheese Plate ~13~

Café Gourmand ~13~

De notre potager...

À VOTRE ASSIETTE

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques
qui grandissent dans notre potager écologique



**AGING
HERE**
Planet21

Carte brunch Restaurant FR\AME (dimanche midi)

BRUNCH, 30

Corbeille de viennoiseries, croissant, roulé à la cannelle & baguette

Plats

Détox bowl, riz noir, avocat, pickles de chou vert, pomme verte, quinoa & germes de soja

Ou

Taco de potiron, calamar mariné, salsa ananas & chili, coleslaw

Ou

Haricots cuits en cocotte, saucisse de canard, poivrons doux rôtis, maïs, œuf

Ou

Steak tartare, pickles d'oignons, sésame, câpre frit, jaune d'œuf durci & sauce cocktail asiatique

Ou

FR\AME eggs benedict, crème fraîche à la sauge & au poivre long, Canadian bacon, roquette, sauce hollandaise aux oignons caramélisés & vin rouge

Dessert

Crème renversée à la lavande, crumble de granola

Ou

Gâteau au café & banane rôtie, crème fouettée au café & sauce chocolat

Ou

Toastada de cannelle, crème au citron, prunes pochées & pesto de basilic doux

Boissons

Boissons chaudes

&

Un verre de jus d'orange pressée

Ou

Un verre de jus de pamplemousse pressé

Intensifiez l'expérience FR\AME avec un Mimosa

Champagne et jus d'orange pressé, 9



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

Restaurant FR\AME Brunch Card (Sunday lunch)

BRUNCH, 30

Viennoiserie basket, croissant, cinnamon roll & baguette

Mains

Detox bowl, black rice, avocado, pickled green cabbage, green apple, quinoa & sprouts

Or

Pumpkin taco, marinated squid, pineapple chili salsa & coleslaw

Or

Baked bean casserole, roasted sweet peppers, corn, duck sausage baked with an egg

Or

Steak tartare bowl, pickled onion, sesame, fried capers, cured egg yolk & Asian cocktail sauce

Or

FR\AME eggs benedict, long pepper & sage crème fraîche, Canadian bacon, arugula, caramelized onion & red wine hollandaise

Desserts

Crème lavender custard, granola crumble

Or

Roasted banana and coffee cake crumble, coffee whipped cream & chocolate sauce

Or

Cinnamon tostada, lemon cream, poached prunes and sweet basil pesto

Beverages

Hot beverages

&

One fresh orange juice

Or

One fresh grapefruit juice

Intensify the FR\AME experience with a Mimosa

Champagne & Orange Juice, 9

Carte Samedi Midi Restaurant FR\AME

ENTREES



Soupe du Moment ~10~

Salade de Tomates ~14~

Avocat / Prune / Noisette / Vinaigrette au Pesto

Extra: Poulet 8 / Steak 11

Taco de Canard Confit ~15~

Chou Chinois Grillé / Avocat Mariné / Chili Vert Rôti / Crottin de Chavignol

Assiette de Charcuteries Ibérique ~15~

PLATS DE SAISON

Côtes de Veau _300gr_ ~36~

Bok Choy / Beurre Miso Maison / Crumble de Sésame Grillé

FR\AME Burger ~19~

Confiture de Bacon / Comté / Frites Maison / Laitue

Extra: Foie Gras 10 / Oeuf au plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Street Wok ~16~

Légumes Sautés / Teriyaki / Cacahuètes / Chips de Wonton

Extra: Poulet 8 / Steak 11 / St Jacques 13 / Oeuf Poché 2

Poisson du Marché ~24~

Crème d'Amandes Fumées / Ratatouille de Coing & Champignons Rôtis / Salsa Pomme & Aneth

Suprême de Volaille Fermière du Gâtinais ~23~

Potiron & Sauge Ecrasé / Raisin Rôti / Sauce au Vin Rouge & Figue

DESSERTS

« Tarte » au Citron Orange County Mason Jar, Pommes Rôties, Espresso ~13~

Cheesecake Fruit de la Passion & Noix de Coco ~10~

Panna Cotta au Cornflakes ~10~

Salade de Papaye, Raisin & Poire, sorbet Yuzu, Avoine Grillée au Miel ~10~

Assortiment de Fromages Français ~13~

Café Gourmand ~13~

De notre potager...

À VOTRE ASSIETTE

Ici, vous dégustez les fruits, légumes, herbes aromatiques
qui grandissent dans notre potager écologique



**ACTING
HERE**
Planet21



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

Restaurant FR\AME Saturday Lunch



Soup of the Moment ~10~



Tomato Salad ~14~

Avocado / Plum / Hazelnut / Pesto Vinaigrette
Extra: Chicken 8 / Steak 11

Duck Confit Taco ~15~

Charred Chinese Cabbage / Marinated Avocado / Roasted Green Chili / Crottin de Chavignol

Ibérique Charcuterie Plate ~15~

MAINS

Veal Chop_300gr_ ~36~

Bok Choy / Miso Butter / Roasted Sesame Crumble

FR\AME Burger ~19~

Bacon Jam / Comté Cheese / House Fries / Salad
Extra: Foie Gras 10 / Egg 2/ Bacon 5 / Guacamole 3

Street Wok ~16~

Sautéed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton Chips
Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Scallops 13 / Poached Egg 2

Market Fish ~24~

Smoked Almond Crème / Roasted Quince & Mushroom Ratatouille / Apple & Dill Salsa

Gâtinais Farm Raised Chicken Breast ~23~

Sage Smashed Pumpkin / Roasted Grapes / Red Wine Fig Pan Sauce

DESSERTS

Orange County Mason Jar Lemon Pie, Roasted Apples, Espresso ~13~

West Coast Passion Fruit and Coconut Cheesecake ~10~

Toasted Cornflake Panna Cotta ~10~

Kiwi, Grape & Papaya Salad, Yuzu Sorbet and Honey Toasted Oats ~10~

French Cheese Plate ~13~

Café Gourmand ~13~

**From our vegetable garden...
TO YOUR PLATE**

Here, you eat the fruit, vegetables and herbs we grow in our green garden

