

ENTRÉES

STARTERS

Gaspacho de tomates au basilic 13
Focaccia et concombre, émulsion au basilic
Tomato gazpacho with basil, focaccia and cucumber, basil emulsion

La salade de notre potager 13
Haricots verts, crackers aux graines, vinaigrette à l'échalote et cœur de laitue
The vegetable salad from our garden, green beans, seed crackers, shallot dressing and lettuce salad

Burrata BIO parisienne 15
Tomates cerises BIO en couleur, focaccia, huile d'olive au citron et basilic
Organic burrata from Parisian farm, cherry tomatoes, focaccia, olive oil with lemon and basil

PLATS

MAIN COURSES

Dos de cabillaud à la plancha en grenobloise 28
Pommes de terre et courgette, pistache, huile d'olive, câpres, persil
Cod fish a la plancha, grenobloise sauce, potatoes and zucchini, pistachio, olive oil, capers, parsley

Côte de veau à la milanaise 34
Risotto au parmesan, roquette, amandes grillées, citron beldi
Veal chop "Milanese style", parmesan risotto, arugula, toasted almond, beldi lemon

Faux filet origine France 300 gr 38
Pommes de terre grenailles au sel de curry, oignon nouveau à la plancha, beurre maître d'hôtel
Sirloin steak from France 10.5 oz, baby potatoes with curry salt, spring onion a la plancha, beurre maître d'hôtel

Côte de bœuf origine France 1 kg 80
(pour 2 pers.) Pommes de terre grenailles au sel de curry, oignon nouveau à la plancha et beurre maître d'hôtel
Côte de boeuf from France 2.20 lb, baby potatoes with curry salt, spring onion a la plancha, beurre maître d'hôtel (for two)

Cocotte vegan, tofu fumé croustillant 26
Lentilles et quinoa de la ferme de Frémigny, graines de courges grillées, vinaigrette condimentée
Vegan casserole, crispy smoked tofu, lentils and quinoa from Parisian farm, roasted squash seeds, seasoned vinaigrette

Dos de bar de nos côtes à la plancha 37
Chorizo français Abotia, coques et caviar d'aubergine au cumin
Sea bass from France a la plancha, Abotia french Chorizo, shellfish, cumin eggplant caviar

Pintade fermière rôtie du Gâtinais 28
Jus au romarin, petits légumes du moment et oignon nouveau
Rosted guinea fowl from "Gâtinais", rosemary juice, summer vegetables, spring onion

LES CRUS

RAW DISHES

Tartare de bœuf charolais au couteau 26
« cru ou cuit », condiments, pommes de terre grenaille, cœur de sucrine
Beef tartare « raw or cooked » condiment sauce, baby potatoes, sucrine salad

Ceviche de dorade, huile d'olive et citron 26
Oignon nouveau, carottes fanes, artichaut violet, haricot vert, le tout en salade
Sea bream ceviche, olive oil and lemon, Salad of spring onion, carrot leaves, purple artichoke, green bean

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

BIG « Frame » Burger sous cloche 28
Deux steaks de bœuf français de 120 gr, oignons confits, brie à saucer, frites, salade bio
BIG « Frame » Burger, two French steak haché 4.23 oz, candied onions, brie cheese, french fries, organic salad

Lobster roll 29
Frites de patate douces, tomates et sucrine
Lobster roll, sweet potatoes fries, tomatoes and lettuce salad

César salade comme il se doit 25
Salade romaine de plein champ, poulet fermier rôti du Gâtinais, cantal, croûtons rôtis aux herbes
Cesar salad, romaine salad, roasted free-range chicken from "Gâtinais", cantal cheese, croûtons with herbs

Nos Pâtes « Les Délicieuses » 25
de Saint-Cyr-La-Rivière et jambon « prince de Paris », roquette
Parisian pasta « Les Délicieuses » and « prince de Paris » cooked ham, arugula

FROMAGE & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France » 14
Fourme d'Ambert, Cantal fermier, Crottin de Chavignol et Pont l'Évêque, pain de campagne grillé
French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »

Fourme d'Ambert, Cantal fermier, Crottin de Chavignol, Pont l'Évêque, grilled brown bread

Café gourmand, 14
Croquant bouche vanille caramel, tarte fine aux prunes, pavlova aux fruits rouges
Coffee with vanilla caramel crunch, plum pie, red fruit pavlova

BABA aux fraises 12
Chantilly au parfum de vanille
BABA with strawberries, vanilla whipped cream

Forêt noire aux griottes 12
Biscuit cacao, crème fouettée et copeaux de chocolat
Black forest cake with morello cherries, cocoa biscuit, whipped cream and chocolate shavings

Tarte fine aux prunes 12
Crème d'amandes, cassonade et amandes grillées
Puff pastry plum tart, almonds cream, brown sugar and toasted almonds

Crêpe aux pêches rôties 12
Accompagné d'une crème chantilly à la vanille
Crepe with roasted peaches and vanilla whipped cream

Notre Saint Honoré aux framboises 12
Crème vanillée et choux caramélisés
Our raspberries « Saint Honoré », vanilla cream and caramelized choux pastry

Fruits rouges BIO de saison 14
Crème chantilly et sucre Muscovado
Organic seasonal red fruit platter, vanilla whipped cream and Muscovado sugar