

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*

11

Salade Cobb

Tomate / Œuf Dur / Feta / Avocat / Radis

*Cobb Salad
 Tomato / Hard Boiled Egg / Feta / Avocado / Radish*

16

Extra: Poulet 8 / Steak 11
 Extra: Chicken 8 / Steak 11

PLATS *MAINS*

FR\AME Burger

Comté / Frites Fraîches / Salade / Tomato

*FR\AME Burger
 Comté / House Fries / Salad / Tomato*

19

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 3 / Bacon 5 / Guacamole 3
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 3 / Bacon 5 / Guacamole 3

BBQ Beach Sandwich au Porc Fumé

Salade de Chou / Pickles de Piments / Frites Maison / Salade

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

17

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 3 / Bacon 5 / Guacamole 3
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 3 / Bacon 5 / Guacamole 3

Street Wok

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

*Street Wok
 Noodles / Sauteed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton
 Chips*

16

Extra: Poulet 8 / Steak 11 / Crevettes 11 / Œuf Poché 3
 Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Shrimps 13 / Poached Egg 3

DESSERTS *DESSERTS*

Sélection de fromages affinés

Granola / Miel Béton FR\AME

*French cheese
 Granola / FR\AME Roof Top Honey*

13

Café Gourmand

Gourmet coffee

13

FORMULE LUNCH 12H-15H

Soupe Miso aux Champignons et Coriandre

Miso soup with mushrooms and coriander

Nouilles Chinoises en Salade, Cacahuètes Grillées, Chips de Wonton

Chinese noodles salad, roasted peanuts and Wonton chips

Tapenade de Cabillaud, Petits Pois au Wasabi et Pain Pita

Cod tapenade with wasabi peas and pita bread

Poulet Braisé aux Epices Tandoori et Riz Complet

Braised Chicken with Tandoori Spices and Whole Grain Rice

Avocado Toast, Tomates Rôties & Mesclun

Avocado toast, roasted tomatoes and mesclun

Paleron de bœuf & Polenta aux Herbes du Jardin, Salsa de Tomates

Beef chuck, polenta with herbs from the garden & tomato salsa

Buddha Bowl, Pois Chiche & Brocolis, Fromage Blanc au Piment d'Espelette et Aubergine

Buddha bowl, chickpeas and broccoli, fromage blanc with Espelette and eggplant

Dos de Lieu Vapeur au Citron Kaffir, Mousseline de Maïs au Curry Vert

Kaffir Lime Steam Saithe, Green Curry Corn Mousseline

Tarte Tatin aux Pommes Caramélisées

Tart tatin with caramelized apples

Pavlova, Meringue au Thé Vert, Chantilly et Ananas

Pavlova, green tea meringue, whipped cream and pineapple

Panna cotta aux Myrtilles et Fruits de la Passion

Panna cotta with Blueberry and passion fruit

Cocktail Healthy 5 €
Jus d'Orange
Jus de Carotte
Jus d'Abricot
Citron Vert & Gingembre

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

