

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

Avocat / Pomme / Œuf Poché / Brie de Meaux / Radis / Potiron

*Cobb Salad
 Avocado / Apple / Poached Egg / Brie de Meaux / Radish / Pumpkin*

16

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

PLATS *MAINS*

FR\AME Burger

Comté / Frites Maison / Salade

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

19

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

Burger Poulet Epicé

Aïoli au Chipotle / Pickles / Frites Maison / Salade

*Spiced Chicken Burger
 Chipotle Aioli / Pickles / House Fries / Salad*

19

Extra: Foie Gras 10 / Œuf au Plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3
 Extra: Foie Gras 10 / Fried Egg 2 / 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 / St jacques 13 / Œuf Poché 2
 Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Scallops 13 / Poached Egg 2

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

Velouté de Courgettes & Cresson au Curry Coco

*Courgette & Watercress
 Velouté with Curried Coconut Milk*

Mini Salade Romaine, Vinaigrette César au Chipotle & Croustillant au Parmesan

*Mini Romaine Salad with
 Chipotle Cesar Dressing & Parmesan Crisp*

« Frites » d'Avocat, Œuf Poché & Salsa de Concombre

Avocado « Fries » with Poached Egg & Cucumber Salsa

Lieu en Gratin, Mélange de Légumes-Racines & Pousses de Moutarde

Pollock Gratin with Mixed Root Vegetables & Fresh Mustard Salad

Sandwich au Bœuf Braisé Façon Barbecue, Carottes Marinées & Mesclun

BBQ Braised Beef Sandwich with Marinated Carrots & Green Salad

Poitrine de Porc Glacée au Teriyaki, Chou-Fleur au Wasabi & Salade de Wakame

Teriyaki Glazed Pork Belly with Wasabi Cauliflower & Wakame Salad

Bao d'Aubergine Rôti & Patate Douce, Pickles de Légumes

Roasted Eggplant, Sweet Potato Bao & Mixed Pickled Vegetables

Nacho au Fromage Parfumé au Sriracha, Avocat, Radis & Salsa au Maïs

Sriracha Spiced Cheesy Nachos with Avocado, Radishes & Corn Salsa

Flan au Fruits Rouges & Avoine Croustillant

Red Fruits Flan with Crispy Oats

Mousse au Chocolat Maison, Ananas & Pistache

Homemade Chocolate Mousse, Pineapple & Pistachio

Tarte à l'Orange & aux Pommes Glacée, « Crème Glacée du Jour »

Orange Glazed Apple Tart with "Ice Cream Of The Day"

Cocktail Healthy 5 €

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



ACTING
 HERE
 Planet 21