



FRAME ROOFTOP
RESTAURANT & BAR ÉPHÉMÈRE



LE PARTAGE *TO SHARE*

Houmous parfumé au piment d'Espelette, 11
sésame et cébette, pain pita
Hummus flavored with Espelette pepper, sesame and scallion, pita bread

Jambon Ibérique et focaccia 26
à l'huile d'olive et romarin, tomate pour la fraîcheur
Iberian Ham, focaccia with olive oil, rosemary, tomatoes

Verger croquant et ses dips ensoleillés, 24
poivronnade, crème d'artichaut et cervelle de Canuts aux fines herbes
Crunchy orchard with sunny dips, Poivronnade (red pepper), artichoke cream and cervelle de Canuts (cottage cheese) with herbs

ENTRÉES

STARTERS

Ceviche de crevettes sauvages, 16
œufs de poisson volant, citron vert, coriandre
Wild shrimp ceviche, flying fish eggs, lime, coriander

Gaspacho de tomates, 9
huile de chanvre, caviar d'aubergines au cumin
Tomato gazpacho, hemp oil, eggplant dip with cumin

Burrata, concombres, 14
basilic, focaccia toastée
Burrata, cucumbers, basil, toasted focaccia

Poulpe à la plancha, 16
salade de fenouil façon Virgin mojito, pickles
Grilled octopus, fennel salad Virgin mojito style, pickles

PLATS *MAIN COURSES*

« Black cod » miso et soja, wok de légumes, udon 36
Black cod miso and soy, vegetable wok, udon.

Fregola sarda en risotto, légumes du moments cuits et crus, roquette 21
Risotto of fregola sarda, seasonal cooked and raw vegetables, arugula

Veau XXL à la milanaise, linguines, concassée de tomates 33
XXL Milanese veal cutlet, linguine, crushed tomatoes

PLAT SIGNATURE

SIGNATURE DISH

Ceviche de maigre, 26
mangue spicy, oignon rouge, mangue thaï, cebette et sésame
Stone bass ceviche, spicy and thai mango, red onion, scallion and sesame

TARTARES

TARTARES

Servis avec des frites et cœur de sucrine
Served with French fries and sucrose salad

Tataki de filet de bœuf français, 33
mizuna, tigre qui pleure en condiment
French beef tenderloin tataki, mizuna, suea rong hai

Tartare de thon rouge de ligne, 24
yuzu, cébette, sésame wasabi
Red tuna tartare, yuzu, scallion, wasabi sesame

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

Poke bowl, 26
saumon en gravelax, mangue, pomelo, edamames, sésame wasabi
Poke bowl, gravelax salmon, mango, pomelo, edamame, wasabi sesame

Linguines en salsa verdé, 21
blanc de seiche à la plancha, coquillages
Linguine with green salsa, cuttlefish white on the plancha, shellfish

César salade comme il se doit, 24
parmesan, croûtons, suprême de poulet fermier
Caesar salad, parmesan, croutons, free-range chicken supreme

Frame burger, 24
180 gr de steak du Limousin haché au couteau, oignons confits, cheddar à saucer
Frame burger, 180 gr of Limousin steak chopped with a knife, candied onions, cheddar sauce

DESSERTS *DESSERTS*

Tarte au chocolat Hugo et Victor 12
Hugo and Victor chocolate tart

Café très gourmand, 14
Fruits frais, tiramisu, glace du jour ou Café très gourmand, tartelette chocolat, tiramisu, pavlova fruits rouge
Coffee, fresh fruits, tiramisu, ice cream of the day or Coffee, chocolate tart, tiramisu, red fruit pavlova

Pavlova aux fruits rouge et chantilly, 12
meringue au citron vert
Pavlova with red fruit, chantilly and lime meringue

Panier de fruits de saison façon dim sum 9
Seasonal fruit basket, dim sum style

Le Tiramisu très gourmand 9
Tiramisu

Bonbonnière de glace ou sorbet au choix, 9
chantilly à la vanille
Candy box of ice cream or sorbet of your choice, vanilla whipped cream
à partager / To share 16

Le banon dans sa feuille de châtaigner 12
Banon (Provençal goat cheese) in a chestnut leaf