

À PARTAGER *TO SHARE*

Stracciatella 12
Parfumée au piment d'Espelette, huile d'olive,
cébette, focaccia
*Stracciatella, Espelette pepper, olive oil, spring
onions, focaccia*

Jambon de Bayonne Abiote 24 mois d'affinage 17
Pickles maison, pain de campagne grillé
*Abiote Bayonne ham 24-month matured, pickles,
grilled sourdough bread*

Pinsa à la tomate 16
Comté gratiné et légumes grillés, roquette
*Tomatoes "Pinsa" Bread, comté cheese, grilled
vegetables, arugula salad*

ENTRÉES *STARTERS*

Velouté de cresson 13
Cervelle de canut lyonnaise,
graines de courge torréfiées
*Watercress soup, shallot cream cheese
from Lyon, pumpkin seeds*

Salade Green bio 13
Haricots verts, crackers aux graines,
vinaigrette échalote et cœur de laitue
*Organic lettuce salad, green bean, crackers,
shallot vinaigrette*

Œuf mollet bio 14
Petits lardons, petits pois à la parisienne,
carottes de printemps
Escalope de foie gras +10€
*Organic soft-boiled egg, diced bacon,
French-style peas, spring carrots
Foie gras escalope +10 €*

Salade de crabe de méditerranée 15
Crème de fèves et pamplemousse,
mayonnaise en cocktail
*Mediterranean crab salad, bean cream
and grapefruit, cocktail sauce*

PLATS *MAIN COURSES*

Lotte rôtie 37
Homardine, légumes de printemps,
citron, croûton
*Roasted Monkfish, lobster sauce,
spring vegetables, lemon and crouton*

Escalope de veau XXL à la Milanaise 29
Pâtes au pistou, pignons de pins grillés,
tomates rôties
*XXL Milanaise-style veal escalope, pesto
pasta, toasted pine nuts, roasted tomatoes*

Entrecôte origine France 300 gr 38
Pomme de terre au four, crème et ciboulette,
béarnaise
*French Entrecote 300 gr, sour cream and
chive roasted potatoes, Béarnaise sauce*

Cocotte vegan, tofu fumé croustillant 26
Légumes bio de saison, orge perlé, amandes
*Vegan casserole, crusty smoked tofu,
seasonal organic vegetables, pearl barley,
almonds*

Poulpe de Galice à la plancha 37
Pickles, poêlée de haricots verts au soja
et sésame grillé, shiitake
*Galicia octopus "a la plancha", pickles,
sesame-soy green beans, shiitake mushroom*

Grosses gambas façon Fish & Chips 35
Pommes de terre grenaille, citron vert,
sauce tartare
*King prawns fish and chips, roasted baby
potatoes, lime and tartare sauce*

Volaille fermière du Gâtinais rôtie 28
Printanière de légumes et asperges,
jus au parfum de morilles
*Roasted free-range chicken from "Gâtinais",
spring vegetables and asparagus,
morel sauce*

LES CRUS *RAW DISHES*

Tartare de bœuf français au couteau 26
« cru ou cuit », condiments, pommes de terre grenaille,
cœur de sucrose
*Beef tartare "raw or cooked", condiment sauce,
fried baby potatoes, sucrose salad*

Ceviche de hamachi 28
Pomelo, petits pois au wasabi, émulsion curcuma et
yuzu, légumes wok et cœur de sucrose
*Japanese amberjack ceviche, pomelo, wasabi green
peas, yuzu and turmeric emulsion, wok vegetables
and sucrose salad*

LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

BIG « Frame » burger sous cloche 28
Deux steaks de bœuf français de 100gr,
oignons confits, cheddar à saucer, frites,
cœur de salade
*BIG "Frame" Burger, two French steak haché
100g, candied onions, cheddar cheese, french
fries, salad*

Linguine « Guiseppe Cocco » 24
Sauce Pistou, coques et moules en persillade,
pignons de pins grillés, tomates cerises rôties
*Linguine « Guiseppe Cocco », Pesto sauce,
cockles and mussels with persillade, grilled
pine nuts, roasted cherry tomatoes*

Salade César comme il se doit 25
Salade romaine, volaille fermière rôtie du
Gâtinais, parmesan, croûtons rôtis aux herbes
Avec sa cuillère de caviar +10€
*Caesar Salad
Romaine salad, roasted free-range chicken
from "Gâtinais", parmesan cheese, toasted
bread with herbs, Caesar dressing
With a caviar spoon +10 €*

Lobster roll, frites de patate douces, 28
tomate, romaine, mayonnaise au corail
d'oursin
*Lobster roll, sweet potatoes fries, tomatoes
and romaine salad, sea urchin mayonnaise*

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 French sourdough bread*

Mille-feuille inversé, feuilleté caramélisé, 12
crème pâtissière à la vanille Bourbon
*Caramelized millefeuille,
Bourbon vanilla « crème pâtissière »*

Tarte aux myrtilles 12
Blueberry tart

Café gourmand 14
Choux chantilly à la vanille, tarte aux pommes,
cookie aux trois chocolats
*Coffee with vanilla cream puff, apple tart, triple
chocolate cookie*

Mousse au chocolat et sa glace, 12
copeaux de « cacao »
*Chocolate mousse, chocolate ice cream
and "cacao" shavings*

Crêpes Suzette aux fruits de saison 12
Crème chantilly à la vanille Bourbon
*"Crepes Suzette" with Seasonal and organic fresh
fruits, vanilla chantilly cream*

Vacherin aux fruits rouges 12
Sorbet framboise, meringue au citron vert
Red fruit Vacherin, raspberry sorbet, lime meringue

Déclinaison de fruits de saison au naturel 12
Seasonal organic fresh fruits platter