



**FR**AME



LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI  
AUTOMNE 2022

De la Camargue à l'Alsace, en passant par l'Île de France et la Bretagne, notre Chef, Julien Mercier, va chercher les plus beaux produits français, le pain de Frederic Lalos « Meilleur Ouvrier de France » et uniquement des fruits et légumes bio

From Camargue to Alsace, crossing Ile de France and Brittany, our Chef, Julien Mercier, find for you the best of French products, a bread from Frederic Lalos « Meilleur ouvrier de France » and only organic fruits and vegetables

## ENTRÉES

### STARTERS

Arancini au crabe de méditerranée 17  
Carottes et choux chinois en salade, menthe de notre jardin  
*Mediterranean crab arancini, carrot and chinese cabbage salad, fresh mint from our garden*

Œuf bio aux shiitakés 14  
Epinard et cantal fondu au piment d'Espelette  
*Organic egg with shiitakes mushrooms, spinach and melted cantal cheese with Espelette pepper*

Velouté de butternut au sarrasin croquant – vegan 13  
Pop-corn, huile aux graines de courge torrifiées  
*Vegan butternut velouté soup and crispy buckwheat, Pop-corn, roasted pumpkin seeds and oil.*

Burrata bio parisienne 15  
Duo de betteraves cuites et crues bio, pistaches et frisée fine  
*Organic burrata from parisian farm, organic beetroots raw and cooked, with pistachios and frisee lettuce*

## PLATS

### MAIN COURSES

Filet de canette de Barbarie au sel fou 29  
Polenta crémeuse, salsifis, jus au poivre de Sichuan  
*Barbarie duckling tenderloin with salt, spices and aromatic herbs, creamy polenta, salsify, Sichuan pepper*

Château filet de bœuf Normand, 39  
pommes de terre grenaille au curry, échalotes, fleur de sel  
*Beef tenderloin from France, fried baby potatoes with curry salt, shallot, "fleur de sel"*

Dos de cabillaud à la plancha 31  
Légumes de saison parfumés au thym du potager, jus de veau  
*Cod fish "à la plancha", seasonal organic vegetables with thyme and veal gravy*

Poitrine de veau Française caramélisée 32  
Riz noir en pilaf et cébette, jus au parfum de coriandre et muscade  
*Caramelized French veal breast, black rice pilaf with spring onions, coriander and nutmeg flavored*

Côte de bœuf origine France 1kg 95  
pour 2 pers.  
Pommes de terre grenaille au curry, échalotes, fleur de sel  
*Cote de boeuf from France 2.20 lb, fried baby potatoes with curry salt, shallot, "fleur de sel" (for two)*

Noix de Saint Jacques Françaises 39  
à la plancha  
Chorizo Abotia des Pyrénées, aubergines braisées au cumin et coriandre  
*French coast scallops "A la plancha", french chorizo "Abotia", braised eggplant with cumin and coriander*

## LES CRUS

### RAW DISHES

Ceviche de Noix de Saint Jacques françaises 32  
Concombre et crème de choux fleur, parfum de gingembre au pamplemousse  
*French coast scallops "Ceviche", cucumber and cauliflower cream, grapefruit and ginger taste*

Tartare de bœuf charolais 170g au couteau 28  
« cru ou cuit », condiments, pommes de terre grenaille, salade romaine  
*Beef tartare "raw or cooked" 6 oz condiment sauce, baby potatoes and romaine salad*

## LES INCONTOURNABLES

### THE ESSENTIALS

Le FRAME Burger « 100% français » 31  
Deux steaks hachés Français de 120 gr, oignons confits, brie à saucer, frites, salade bio  
*The "Frame" Burger, made in France, two french steak haché 4.23oz, candied onions, brie cheese, french fries, organic salad*

Le Lobster roll sous cloche 32  
Frites de patates douces, tomates, salade romaine  
*Lobster roll, sweet potatoes fries, tomatoes and romaine salad*

La salade César comme il se doit, 27  
à la volaille fermière du Gâtinais  
Salade romaine de plein champs, cantal, croûtons rôtis aux herbes  
*Caesar salad, romaine salad, roasted free-range chicken from "Gâtinais", cantal cheese, roasted croutons with herbs.*

Notre croque-monsieur à la truffe 30  
Jambon « Prince de Paris », Comté et béchamel  
*Truffled croque-monsieur, "Prince de Paris" cooked ham, Comté cheese, béchamel sauce*

Les pâtes alsaciennes à la truffe 29  
Jambon « Prince de Paris » et roquette  
*Alsacian truffled pasta, "prince de Paris" cooked ham and arugula*

Le Poke & Bowl vegan revisité par notre chef « C'est chaud » quinoa et lentilles « Îles de France », légumes bio cuits et crus 25  
Avec tartare de Saint Jacques françaises +6€  
*Vegan Poke & Bowl "It's hot" quinoa, with lentils from "Ile de France", organics cooked and raw vegetables. With French Scallops tartare +6€*

## FROMAGES & DESSERTS

### CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France » 15  
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*

Tarte au citron et pistache 12  
Crèmeux aux amandes et pistaches  
*Lemon and pistachio pie, almond and pistachios custard*

Crêpe et poire rôtie au miel 12  
Sauce au chocolat praliné et fruits secs caramélisés  
*Crepe and honey roasted pear, praline and chocolate sauce, caramelized dried fruits*

Forêt noire aux griottes 12  
Coque au chocolat amer, chantilly vanille, cerises amarena, copeaux de chocolat  
*Black forest cake, bitter chocolate cake with morello cherries, cocoa biscuit, vanilla whipped cream and chocolate shavings*

Saint Honoré aux agrumes 12  
Choux craquant, crème fouettée à la vanille  
*Citrus "Saint Honoré", crispy cream puff, vanilla whipped cream*

Que des fruits de saison 12  
Orange, kiwi, raisin, pomme et poire cuites (Nos fruits sont biologiques et peuvent changer en fonction des arrivages)  
*Organic seasonal fruit platter, orange, kiwi, grapes, baked apple and pear. (All fruits are organic and might change depending on our daily delivery)*

Café gourmand 15  
Mini tartelette au citron et pistache, choux craquelin au parfum d'orange et forêt noire en miniature.  
*Coffee with lemon and pistachio mini-pie, orange flavored cream puff, and small black forest cake*

Champagne gourmand 24  
Coupe de champagne brut, mini tartelette au citron et pistache, choux craquelin au parfum d'orange, forêt noire en miniature  
*Glass of champagne, lemon and pistachio mini-pie, orange flavored cream puff, small black forest cake*