



FRAME

RESTAURANT & BAR

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI
PRINTEMPS 2023

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 Frédéric 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 Frédéric Lalos « Meilleur ouvrier de France » and only organic fruits and vegetables

POUR COMMENCER STARTERS

Burrata parisienne, riquette, croûtons au Cantal, vinaigrette noisette et pistache 16
Burrata from Paris, riquette salad, Cantal cheese croutons, hazelnut and pistachio vinaigrette

Oeuf sauce Tartufata, crémeux d'épinards à la truffe et noisettes 14
Egg Tartufata sauce, creamy spinach with truffle and hazelnut

Dos de bar flambé, sablés au citron et crémeux d'endives, sauce ponzu et grenade 19
Sea bass flamed, lemon shortbread, creamed endive, ponzu sauce and pomegranate

Tataki de veau français et oeuf de Tobiko au wasabi, coriandre, poireau et ail noir 16
French veal tataki, "Tobiko" egg with wasabi, coriander, leek, black garlic

LES VELOUTÉS

Choux fleur en Dubarry, sarrasins torréfiés et huile de coriandre 14
Cauliflower velouté « Dubarry », roasted buckwheat and coriander oil

Butternut en velouté et graines de courge grillées, maïs soufflé au paprika doux (végan) 14
Butternut velouté and squash seed, paprika popcorn

LES PLATS MAIN COURSES

Poitrine de volaille du Gâtinais et son jus à l'estragon, déclinaison de patates douces en mousseline 29
Chicken breast from « Gâtinais », tarragon sauce, sweet potatoes mousseline

Esturgeon français à la plancha, risotto au riz de Camargue, bisque de crevettes au sel fumé 29
French sturgeon "à la plancha", Camargue rice risotto and shrimp bisque

Epaule d'agneau confite 24h, jus à l'ail noir, carottes et gnocchis au thym 32
Slow-cooked lamb shoulder, black garlick juice, carrots and gnocchi

Saumon fumé, quinoa et lentilles « d'Iles de France » servis chauds, légumes bio cuits et crus 31
Smoked salmon, hot quinoa and lentils from « Ile de France », cooked and raw vegetables

Le Frame burger « 100 % français », deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, brie à saucer, frites 31
The "Frame" Burger Made in France two steak hachés 4.23Oz, candied onions, brie cheese sauce and French fries

Dos de cabillaud rôti au curcuma et safran, bisque de homard, carottes braisées 33
Roasted Cod fish with turmeric and saffron, lobster bisque and braised carrots

Les pâtes alsaciennes à la truffe, jambon « Prince de Paris », Cantal et béchamel 29
Alsacian truffled pasta, cooked pork ham from Paris, arugula and Cantal cheese

Notre lobster roll, brioche de homard sous cloche, frite de patates douces, tomates et salade romaine 34
Lobster roll under the bell Sweet potato fries, tomatoes and romaine salad

Quinoa et lentilles « d'Iles de France » servis chauds, légumes bio cuits et crus (végan) 25
Vegan hot quinoa and lentils from « Ile de France », cooked and raw vegetables

La salade Caesar Volaille fermière du Gâtinais, salade romaine, Cantal, croûtons rôtis aux herbes 27
Caesar salad, roasted free-range chicken from "Gâtinais", romain salad, Cantal cheese, roasted croutons with herbs

LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

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

Noix de Saint-Jacques à la plancha, émulsion aux agrumes, céleri braisé au Cantal, piment d'Espelette 37
Scallops « à la plancha », citrus emulsion, and braised celery with Cantal cheese

Château filet de boeuf Normand, pommes de terre grenailles au curry, échalotes 41
Beef tenderloin from France, fried baby potatoes with curry and shallot

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Notre tour de France des fromages de Marie Quatrehomme, « Meilleur Ouvrier de France » 15
Fourme d'Ambert, Cantal fermier, Crottin de Chavignol, Pont l'Evêque, pain de campagne grillé
French cheese platter of Marie Quatrehomme. Fourme d'Ambert, Cantal fermier, Crottin de Chavignol, Pont l'Evêque, with toasted rustic sourdough bread

Café gourmand 15
Tartelette Bourdaloue, cheesecake spéculos et mi-cuit chocolat
Coffee with a Bourdaloue pie, speculos cheesecake, mi cuit chocolate cake

Tarte Bourdaloue aux poires bio et crème d'amandes 13
"Bourdaloue" pie with pear and almonds cream

Mi-cuit au chocolat noir Grands Crus 61% 13
Mi cuit Chocolate cake Grands Crus 61%

Carpaccio de fruits de saison bio 13
Organic fruits carpaccio

Crêpe Suzette flambée au cointreau, orange confite et crème fouettée 13
Crepe Suzette with Cointreau, candied orange and her whipped cream

Cheesecake au spéculos, zeste de citron vert et caramel 13
Speculos cheesecake, lime zest and caramel