

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI  
CARTE D'ÉTÉ 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 Frederic Lalos « Meilleur Ouvrier de France » et uniquement des fruits et légumes bio

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

## POUR COMMENCER STARTERS

Burrata parisienne fumée, croûtons au Cantal, tomates et basilic 16  
*Smoked Parisian burrata, Cantal cheese croutons, tomatoes, basil*

Œuf mollet aux petits pois, cuits et crus, pousses d'épinard au sarrasin 15  
*Poached egg and peas, crispy buckwheat, basil oil and baby spinach*

Gaspacho de tomates, houmous au cumin et coriandre, huile fumée (végan) 14  
*Tomato gazpacho, cumin and coriander hummus, smoked oil (vegan)*

Poulpe français à la plancha, artichaut en salade, citron et chorizo du Pays Basque 19  
*French octopus "à la plancha", artichoke salad, lemon, French chorizo*

## LA MER FISH

Lieu jaune de Bretagne à la plancha, aubergine au lait de coco et cumin, tomates marinées 28  
*Pollack "à la plancha" from Brittany, coconut and cumin eggplant, tomatoes*

Saumon fumé, quinoa et lentilles « d'Îles de France » servis chauds, légumes bio cuits et crus 31  
*Smoked salmon, hot quinoa and lentils from "Île-de-France", organic vegetables*

Nos macaronis alsaciens, homard et palourdes au piment d'Espelette 31  
*Alsacian macaroni pasta, lobsters and clams, parsley, Espelette pepper*

Le classique club sandwich au homard, Œuf bio, tomate et cœur de laitue 34  
*The lobster club sandwich, organic egg, tomato and lettuce heart*

## LA TERRE MEAT

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*

Poitrine de volaille du Gâtinais rôtie au miel, carottes et petits pois caramélisés 29  
*Chicken breast from the Gâtinais region roasted with honey, green peas and caramelized spring onions, roasted carrots*

Ribs de veau français 400Gr, riz brun de Camargue au Safran et légumes rôtis 35  
*French veal ribs 14oz, Camargue whole grain rice, roasted vegetables*

## À DÉCOUVRIR TO DISCOVER

Quinoa et lentilles « d'Île de France » servis chauds, légumes bio cuits et crus (végan) 27  
*Vegan hot quinoa and lentils from "Île-de-France", organic vegetables*

Ceviche de Dorade des côtes françaises, yuzu et soja, petits pois au wasabi, fenouil façon mojito 28  
*French sea bream Ceviche, yuzu and soy sauce, wasabi green peas, mojito style fennel*

Tataki de bœuf façon « vittello tonnato », Œuf de tobiko, pommes de terre grenaille 28  
*Beef tataki vittello tonnato style, tobiko egg, baby potatoes*

## GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE ADDITIONAL GARNISH

Frites de pomme de terre - French fries

Haricots verts et sésame - Green beans and sesame

Frites de patate douce - Sweet potatoes fries

Carottes et petits pois caramélisés - Carrots and caramelized green peas

## LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Château Filet de bœuf rôti, béarnaise au poivre sarawack, pommes de terre grenaille et chorizo du Pays Basque 41  
*Beef tenderloin, Sarawack pepper bearnaise, fried baby potatoes and French chorizo*

Dos de Saint Pierre à la plancha, haricots verts au sésame, herbes fraîches et épices en marinade 37  
*John Dory fish "à la plancha", green beans with sesame, herb and spice marinade*

Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), pommes de terre grenaille, tomates et chorizo du Pays Basque 95  
*"Côte de boeuf" from France 2.20lb, (for 2 people), fried baby potatoes, tomatoes and French chorizo*

## FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Notre tour de France des fromages de Marie Quatrehomme, « Meilleur Ouvrier de France » 15  
*French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »*

Mi-cuit au chocolat noir grand cru 61 %, madeleine à la fleur d'oranger 14  
*Chocolate "mi-cuit" with dark chocolate grand cru 61, orange blossom madeleine*

Que des fruits rouges de saison au naturel, crème chantilly, sucre muscovados 15  
*Seasonal red fruits platter, whipped cream and muscovado sugar*

Sélection de fruits givrés A PARTAGER 39  
*Frozen fruits selection TO SHARE*

Cheesecake aux fraises, parfum de basilic et spéculos 13  
*Strawberry Cheesecake, basil and speculos flavor*

Crêpe aux pêches, caramel à la fleur de sel, noix de pécan caramélisées 14  
*Peach crepe, "fleur de sel" caramel, caramelized pecan nuts*

Tarte aux cerises, la pâtissière en crème et émulsion de vanille 13  
*Cherry pie, pastry cream and vanilla emulsion*

Café gourmand  
Tartelette aux cerises, madeleine, cheesecake aux fraises et mi-cuit au chocolat 15  
*Coffee with Cherry tartlet, madeleine, strawberry cheesecake and chocolate mi-cuit*