

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI  
CARTE D'AUTOMNE 2023

Des fromages d'Auvergne à la volaille fermière du Gâtinais, en passant par des pâtes de Meaux, notre Chef, Julien Mercier, va chercher les plus beaux produits français.

Le pain provient de chez Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".

Cheeses from Auvergne to free-range poultry from Gâtinais, via pasta from Meaux, our Chef, Julien Mercier, find for you the best of French products,  
The bread come from Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France"



28 Rue Jean Rey, 75015 PARIS

## POUR COMMENCER STARTERS

- Minestrone de légumes « bio » du potager, lardons fumés français et cébettes** 12  
Minestrone of organic vegetables with smoked French bacon and spring onions
- Œuf mollet « bio » sauce morilles et Cantal, cresson de l'Essonne, et champignons** 15  
Organic soft-boiled egg, sauce morel mushrooms and Cantal cheese, watercress and mushrooms
- Saumon « BOMLO » en gravlax, pickles d'oignons rouges, coriandre et kumquats confits** 17  
Gravlax "BOMLO" salmon, red onion pickles, coriander and candied kumquats
- Salade de quinoa et lentilles beluga au miel, accompagné de son butternut rôti et d'un espuma de chèvre** 15  
Quinoa and beluga lentils salad with honey, roasted butternut and goat's cheese espuma
- Burrata et betteraves rouges, croutons et huile d'olive fumée** 16  
Burrata and red beets with croutons and smoked olive oil



## LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

- Tagliatelles "bio" de Meaux aux shitaké et volaille du Gâtinais à la plancha** 27  
Organic Tagliatelles from "Meaux" with Shiatake and chicken from Gâtinais region "à la plancha"
- La salade caesar, volaille fermière du Gâtinais, romaine, cantal, croutons rotis aux herbes** 27  
Caesar salad, roasted chicken from Gâtinais, romain, Cantal cheese, roasted croutons with herbs
- Le Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites** 31  
The "Frame" burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie cheese sauce and French fries
- Pastrami "Roll de bœuf", pickles de choux rouge, roquette, moutarde au miel** 31  
"Beef pastrami roll", Red cabbage pickles and roquette, honey mustard
- Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), sauce Bordelaise au poivre Sarawack, gratin de pommes de terre et truffonade** 95  
Cote de bœuf from France 2.20lb, (for 2 people) Bordeaux sauce and Sarawack pepper, served with potatoes gratin and truffle sauce

## LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

- Poulpe grillé à la plancha, perle de coriandre, citron confit, polenta au thym et kadaïf croustillant** 39  
Grilled octopus "a la plancha", coriander and lemon confit pearls, polenta of thyme and crispy kadaïf
- Dorade sébaste à la plancha, beurre blanc poivré, panais braisés et tuile de riz au curcuma** 27  
Redfish "a la plancha", white butter and pepper sauce, braised parsnips and turmeric rice tuile
- Château filet de bœuf rôti, sauce bordelaise, gratin de pommes de terre et truffonade** 41  
Beef tenderloin roasted with a Bordeaux sauce, potatoes gratin and truffle
- Carré d'agneau et son jus, purée de Haricot coco et cébette caramélisés, poitrine fumé** 36  
Rack of lamb with his sauce, coconut beans purée and caramelized spring onions with smoked brisket
- Filet de volaille fermière du Gâtinais rôti au romarin, chou pointu au citron confit, potimarrons rôtis, au saté** 29  
Filet of farmhouse chicken from Gâtinais region roasted with rosemary, cabbage with candied lemon, roasted pumpkin, satay sauce
- Osso bucco de veau français, linguines bio de Meaux au shitaké et agrumes** 31  
Osso bucco of French veal, organic linguines from "Meaux" with shitake and citrus fruits
- Tartare de bœuf au couteau, œuf, sabayon aux câpres** 29  
Beef tartare, egg, sabayon with capers
- Ceviche de dos de bar sauvage, citron vert et coco, frites de patate douce à la coriandre** 31  
Ceviche of wild sea bass, lime and coconut, sweet potato French fries with coriander
- Quinoa et lentilles "Ile de France" servis chauds, légumes bio cuits et crus** 27  
Vegan hot quinoa and lentils from Ile de France organics vegetables



## POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

<b>Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « meilleur ouvrier de France »</b>	<b>15</b>
French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	
<b>Café gourmand avec selection de mini dessert chariot</b>	<b>15</b>
Coffee with mini dessert from our trolley	
<b>Selection du chef patissier sur chariot</b>	<b>13</b>
Selection of our pastry chef on trolley	
<b>Selection de fruits givrés</b>	<b>12</b>
Frozen fruits selection	
<b>Selection de fruits givrés à partager</b>	<b>22</b>
Frozen fruit selection to share	

