

## POUR LES GOURMANDS

### CHEESES SELECTION & DESSERTS

**Sélection de fromages fermiers Bio, St-Jacques à la sauge, Brie, Comté 10 mois, Anneau du Vic Bilh** 26  
*Selection of organic farmhouse cheeses, St-jacques with sage, Brie, Comté 10 months, Anneau of Vic Bilh*

**Café gourmand avec une sélection de minis desserts** 16  
*Coffee with mini dessert*

**Sélection du chef pâtissier Cyril Alban** 15  
*Selection of our pastry chef Cyril Alban*

**Bento Bio de fruits du moment, noix de pécan et baies de goji** 15  
*Bento of organic fruits, pecan nuts and goji berries*



**Produits sans gluten**  
*Gluten free*



**Produits sans lactose**  
*Dairy free*



**Vegan**  
*Vegan*

**Toutes nos viandes & poissons sont d'origine Française**  
*All our meats and fish are of French origin*

**Nos thés Betjeman & Barton et Café Illy sont issus d'une production durable et eco-responsable**  
*Our Betjeman & Barton teas and Illy coffees promote sustainability and social responsibility through eco-friendly practices*

**Prix net en euro, service compris**  
*Net prices in euro, service include*

Des asperges blanches et magret de canard du sud-ouest , en passant par le filet de bonite du Pays basque, notre chef exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frédéric Lalos un des "Meilleur ouvrier de France".

*From white asparagus and duck breast from the south west, to bonito fillet from the Basque country, our executive chef is on the lookout for the finest French produce. The bread comes from Frédéric Lalos, "Meilleur ouvrier de France".*



Chaque assiette du Frame raconte une histoire : celle du **produit**, de son **origine** et du **respect** qu'on lui porte

*Each plate at Frame tells a story : that of the **product**, its **origins**, and the **respect** we have for it*



Alexandre Willaume  
*Chef Exécutif*

◆ SUGGESTION DU JOUR ◆  
SUGGESTION OF THE DAY

POUR COMMENCER  
STARTERS

<b>Fritto - Misto de légumes de nos maraichers à partager, sauce salsa verde</b> 🍷	22
<i>Fritto - Misto of vegetables from our market gardeners to share, salsa verde sauce</i>	
<b>Asperges blanches du Domaine Les Maulauques de Sebastien Coudray, chou kale, agastache, pickles oignons rouges, vinaigrette tosazu</b> 🍷 🌱	26
<i>White asparagus from Domaine Les Malauques by Sebastien Coudray, kale, agastache, red onion pickles, tosazu vinaigrette</i>	
<b>Carpaccio de poulpe, condiment piquillos, oignon, vinaigre de sapin des Pyrénées bio</b> 🌱	24
<i>Octopus carpaccio, piquillo condiment, onion, organic fir tree vinegar</i>	
<b>Le chou fleur en déclinaison, garniture à l'huile d'olives mûrées, crème Isigny au caviar Baeri français et citron jaune</b>	26
<i>Declinaison of cauliflower, olive oil matured, Isigny cream with French Baeri caviar and yellow lemon</i>	

LES INCONTOURNABLES  
THE ESSENTIALS

<b>Salade César, volaille fermière, romaine, Cantal, focaccia aux olives noires</b>	32
<i>Caesar salad, roasted chicken, romain, Cantal cheese, focaccia with black olives</i>	
<b>Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches</b>	29
<i>"100% plant-based" burger frame, cheddar, kimchi, fresh french fries</i>	
<b>Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 100 gr, condiments, sauce Brie, frites de pommes de terre fraîches</b>	36
<i>Frame burger "100% french", two beef patties 3.52 Oz, condiments, Brie sauce and fresh french fries</i>	



LA MER & LA TERRE  
FISH AND MEAT

<b>Côte de boeuf normande maturée 1kg, jus de boeuf, purée de pommes de terre, salade verte</b>	135
<i>"Côte de boeuf" from Normandy 2.20lb, beef sauce, mashed potatoes, salad</i>	
<b>Château filet de bœuf rôti, millefeuilles de pommes de terre et laquage d'abondance</b>	42
<i>Château roasted beef fillet, Komatsuna, potato millefeuilles and abundance peking</i>	
<b>Demi magret de canard rôti du sud ouest, betterave en trois façons, jus de volaille à la betterave fermentée</b> 🍷	35
<i>Half roasted from south west duck breast, beetroot three ways, poultry jus with fermented beetroot</i>	
<b>Filet de bonite mi-cuite du Pays Basque en escabèche, artichaut poivrade, blette jaune, huile d'olive de Xavier Alazard</b> 🍷 🌱	28
<i>Ligatly Seared bonito fillet from the Basque Country in escabeche, poivrade artichoke, yellow swiss chard, olive oil by Xavier Alazard</i>	
<b>Dos de cabillaud des côtes française, légumes en aioli à l'ail noir, rapée de poutargue</b>	38
<i>French Cod fillet, vegetables in black garlic aioli, bottarga</i>	
<b>Médaille de lotte, palet de céleri, gnocchis, condiment sauge, caramel d'agrumes et safran</b>	38
<i>Monkfish medalion, celery patty, gnocchi, sage, citrus caramel and saffron</i>	
<b>Noix de St-Jacques de la baie de Seine, poireaux grillé, gremolata à l'anchois de Cantabrie</b>	42
<i>Grilled Scallops from the Seine Bay, grilled leeks, Cantabrie anchovy gremolata</i>	
<b>Risotto d'Acquarello au Beaufort, asperges vertes, morilles, mousserons des près, coulis d'ail des ours, épeautre soufflé</b> 🍷	28
<i>Acquarello risotto with Beaufort, green asparagus, morel &amp; meadow mushrooms, wild garlic coulis, puffed spelt</i>	
<b>Linguines fraîches Bio d'Ile de France, langoustines crues de Loctudy, bisque des têtes, huile de citron bergamote, kumquats confits</b>	32
<i>Fresh organic linguine from Ile de France, raw langoustines from Loctudy, bisque heads, lemon bergamot oil, candied kumquats</i>	

◆ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ◆ 9  
SIDE DISHES

<b>Riz Carmarguais</b> <i>Camargue Rice</i>	<b>Purée de Pommes de terre</b> <i>Mashed potatoes</i>	<b>Frites de patates douces</b> <i>Sweet Potatoes fries</i>
<b>Salade verte</b> <i>Green salad</i>	<b>Légumes de saisons</b> <i>Seasonal vegetables</i>	<b>Frites de Pommes de terre fraîches</b> <i>Fresh french fries</i>

◆ PERSONNALISEZ VOS PLATS ◆  
CUSTOMISE YOUR DISHES

<b>Bacon croustillant</b> <i>Crispy bacon</i>	4		
<b>Saumon fumé</b> <i>Smoked salmon</i>	10	<b>Caviar Baeri Français (3g)</b> <i>French Caviar Baeri</i>	110