

FRAME

RESTAURANT & BAR

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
Poched 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*

Frites de patate douce - *Sweet potatoes fries*

Haricots verts et sésame - *Green beans and sesame*

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