



POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France » <i>French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »</i>	15
Café gourmand avec sélection de mini desserts <i>Coffee with mini desserts</i>	15
Sélection du chef pâtissier <i>Selection of our pastry chef</i>	13
Sélection de fruits givrés <i>Frozen fruits selection</i>	12
Sélection de fruits givrés à partager <i>Frozen fruits selection to share</i>	22 
Bento Bio de fruits du moment, noix de pécan et baies de goji <i>Bento of fruits, pecan nuts and goji berries</i>	15 

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI CARTE PRINTEMPS 2024

Des fromages d'Auvergne, au merlu de méditerranée et lotte de nos côtes, en passant par des asperges de nos régions, notre Chef, Julien Mercier, va chercher les plus beaux produits français.

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

From cheeses from Auvergne, to hake from mediterranean and lotte from our coasts, via asparagus from our regions, our Chef, Julien Mercier, will look for the most beautiful French products.

The bread come from Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".



Produits sans lactose / Dairy free





Produits sans gluten / Gluten free

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine Française et agneau du Royaume Uni
All our beef and poultry are from France and lamb from United Kingdom

Prix net en euro, service compris / Net prices in euro including taxes and services

28 Rue Jean Rey, 75015 PARIS



POUR COMMENCER STARTERS

Velouté de potimarron et mascarpone au caviar, champignons de paris, graines de courges <i>Pumpkin veloute and mascarpone with caviar, mushrooms, pumpkin seeds</i>	18	
Œuf bio "presque parfait", mousseline de petit pois et son emulsion à la noisette. <i>Organic soft-boiled egg, pea, and hazelnut emulsion.</i>	15	
Carpaccio de poulpe, kumquats en marmelade et pointe de wasabi, parfum de soja, pickles <i>Octopus carpaccio, marmalade kumquats and wasabi, soy flavour, pickles</i>	19	
Asperges et jeunes pousses printanières, aux agrumes grillés, crémeux au yaourt et citron noir <i>Asparagus and young spring shoots, yoghurt and black lemon cream, grilled citrus</i>	21	
Burrata crémeuse, aubergine rôtie, chutney de poire et condiment gomasio à l'orange <i>Creamy burrata, roasted eggplant, pear chutney and orange gomasio condiment</i>	16	

LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Pâtes "trofie", calamars au beurre maître d'hôtel et encre de seiche, poivrons rôtis aux agrumes. <i>Pasta "trofie", caldari with maître d'hôtel butter and squid ink, citrus roasted peppers.</i>	29	
Salade Caesar, volaille fermière, romaine, cantal, croûtons rôtis aux herbes <i>Caesar salad, roasted chicken, romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs</i>	27	
Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites <i>Frame burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries</i>	32	
Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), sauce Bordelaise au poivre Sarawack, gratin de pommes de terre et truffonade <i>« Côte de bœuf » from France 2.20lb, (for 2 people) Bordeaux sauce and Sarawack pepper, served with potatoes gratin and truffle sauce</i>	95	

LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

Dos de lotte nacrée "cuisson basse température", beurre aux agrumes, mousseline de pommes de terre et jeunes poireaux fondants <i>Pearly lotte back "low temperature cooking", citrus butter, potato puree, and tender leeks</i>	37	
Dos de merlu rôti, sauce coco et tamarin, pakchoï et wok de riz venere, cébette <i>Roast fillet of hake, coconut and tamarind sauce, pak choi and black rice wok, spring onion</i>	29	
Château filet de bœuf rôti, pousses d'épinard et mille-feuille de pommes de terre à la sauge <i>Beef tenderloin roasted, spinach sprouts and potatoes mille-feuille with sage</i>	42	
Carré d'agneau rôti, jus à l'ail noir, asperges grillées et haricots vert à la française <i>Roasted rack of lamb, black garlic juice, grilled asparagus and green beans</i>	38	
Poitrine de cochon fermier Abotia, purée de céréales et céleri, jus de cochon, vinaigre de cidre et origan <i>Abotia pig's belly, cereal and celery puree, pig juice, cider vinegar and oregano</i>	33	
Côte de veau, 300gr, façon Milanaise, pesto aux amandes, trofie au concassé de tomate <i>Veal Chop, 10,58 Oz, Milanaise style, almond pesto, trofie with tomato sauce</i>	45	
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et sauce cocktail, frites et sucrones <i>Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries and salad</i>	29	
Tartare de thon, sauce chimichurri, yuzu en émulsion et arachide, frites de patates douces <i>Tuna tartar chimichurri sauce, yuzu emulsion and peanut, citrus roasted peppers</i>	31	
Quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry (Vegan) <i>Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)</i>	27	
Saumon fumé & quinoa, lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry <i>Smoked salmon & quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry</i>	31	

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES SIDE DISHES

Gratin de pommes de terre et truffonade <i>Potatoes gratin and truffle sauce</i>	Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>
Frites de pommes de terre <i>French fries</i>	Frites de patates douces <i>Sweet potatoes fries</i>