

MENU DU SOIR

**STARTERS**



**Soup of the Moment** ~10~

**Citrus and Burrata** ~14~

Espelette Spiced Honey / Coriander Olive Oil

**Seared Duck Foie Gras** ~19~

Pain d'Epices Purée / Balsamic Caramelized Onion / Chili Poached Pineapple

**Marinated Octopus Tostada** ~16~

Sweet Hot Sauce / Guacamole / Nappa Cabbage / Citrus Vinaigrette Pearls

**Duck Confit Empanadas** ~15~

Cinnamon Spiced Crottin de Chavignol / Pickled Red Onion / Herb Yogurt Sauce



**Garden Salad** ~13~

Granola / Garden Vegetables / Mustard Vinaigrette

Extra: Chicken 8 / Steak 11



**Honey Roasted Cauliflower Salad** ~14~

Pickled Red Cabbage / Chestnuts & Carrot Top Pesto

Extra: Chicken 8 / Steak 11

**SIGNATURE DISHES**

**FR\AME Burger** ~19~

Comté Cheese / House Fries / Salad

Extra: Foie Gras 10 / Egg 2/ Bacon 5 / Guacamole 3

**Curry Sautéed Shrimp** ~25~

Sweet Potato / Spinach / Fried Basil / Whole Grain Rice / Flatbread

**Street Wok** ~16~

Noodles Sautéed Vegetables / Teriyaki / Peanuts / Wonton Chips

Extra: Chicken 8 / Steak 11 / Scallops 13 / Poached Egg 2

**Duck Breast** ~25~

Teriyaki Caramelized Duck Breast / Butternut and Onion Hash / Cranberry Jus



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

## SEASONAL DISHES

### **Dry Aged Ribeye Steak** ~35~

Miso Whisky Butter / Parmesan and Rosemary Roasted Potatoes

### **Braised French Lamb Leg** ~31~

Celery Root Puree / Roasted Radish / Morel Mushroom Sauce

### **Farm Guinea Fowl Breast** ~23~

Garden Herb Polenta Fries / Roasted Carrot / Korean BBQ Sauce

### **Market Fish** ~24~

Seasonal Garnish

### **California Seared Scallop Ramen** ~28~

Japanese Noodles / Marinated Egg / Burnt Onion Oil / Braised Cabbage / Shitake

### **Steamed Tofu** ~16~

Togarashi Spiced Avocado / Sautéed Leek and Mushroom / Ginger Sesame Vinaigrette

## SIDES

**Orecchiette Mac "n" Cheese** ~8~

**Avocado Fries** ~8~



**House Fries** ~6~

**Sweet Potato Fries** ~6~

## DESSERTS

**Coconut Mousse Maison Jar / Genoise / Pineapple Sorbet** ~12~

**Banana and Dulce De Leche Cheesecake** ~10~

**Blue Chocolate Mousse / Hazelnut Crumble / Caramelized Pear** ~10~

**Kiwi, Grape & Papaya Salad / Yuzu Sorbet / Honey Toasted Oats** ~10~

**French Cheese Plate** ~13~

**Café Gourmand** ~13~

EN FRANCAIS



## ENTREES



**Soupe du Moment** ~10~

**Agrumes & Burrata** ~14~

Miel d'Espelette / Huile d'Olive à la Coriandre

**Foie Gras de Canard Poêlé** ~19~

Purée de Pain d'Epices / Oignons Caramélisés au Balsamique / Ananas Poché au Chili

**Tostada de Poulpe Mariné** ~16~

Sauce Aigre Douce / Guacamole / Chou de Nappa / Perles de Citron

**Empanadas de Canard Confit** ~15~

Crottin de Chavignol à la Cannelle / Pickles d'Oignon Rouge / Sauce Yogurt aux Herbes



**Salade du Jardin** ~13~

Granola / Légumes du Jardin / Vinaigrette à la Moutarde

Extra: Poulet 8 / Steak 11



**Salade de Chou-fleur Rôti au Miel** ~14~

Pickles de Chou Rouge / Châtaigne & Pesto de Fanes de Carottes

Extra: Poulet 8 / Steak 11

## PLATS SIGNATURE

**FR\AME Burger** ~19~

Comté / Frites Maison / Laitue

Extra: Foie Gras 10 / Oeuf au plat 2 / Bacon 5 / Guacamole 3

**Crevettes Sautées au Curry** ~25~

Patate Douce / Epinard / Basilic Frit / Riz Complet / Flatbread

**Street Wok** ~16~

Nouilles & Légumes Sautés / Teriyaki / Cacahuètes / Chips de Wonton

Extra: Poulet 8 / Steak 11 / St Jacques 13 / Oeuf Poché 2

**Magret de Canard** ~25~

Suprême de Canard Caramélise au Teriyaki / Hash de Courge et Oignon / Sauce au Cranberry



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

## PLATS DE SAISON

### Entrecôte maturée ~35~

Beurre Miso au Whisky / Pommes de Terre au Parmesan et Romarin

### Gigot d'Agneau Braisé ~31~

Purée de Céleri-Rave / Radis Rôtis / Sauce aux Morilles

### Suprême de Pintade ~23~

Frites de Polenta aux Herbes du Jardin / Carotte Roti / Sauce BBQ Coréenne

### Poisson du Marché ~24~

Garniture de Saison

### Ramen de Saint-Jacques Californiennes ~28~

Nouilles Japonaises / Œuf Mariné / Huile d'Oignons Caramélisés / Chou Braisé / Shitake

### Tofu Vapeur ~16~

Avocat au Togarashi / Sauté de Champignons et Poireaux / Vinaigrette de Sésame au Gingembre

## SIDES

Orecchiette Mac "n" Cheese ~8~

Avocat Pané ~8~



Frites Maison ~6~

Frites de Patate Douce ~6~

## DESSERTS

Verrine de Mousse à la Coco Maison / Génoise / Sorbet Ananas ~12~

Cheesecake Banane et Dulce de Leche ~10~

Mousse au Chocolat Bleue – Crumble aux Noisettes / Poire Caramélisée ~10~

Salade de Papaye, Raisin & Kiwi, Sorbet Yuzu, Avoine Grillée au Miel ~10~

Assortiment de Fromages Français ~13~

Café Gourmand ~13~

## BRUNCH, 30

**Corbeille de viennoiseries**, croissant, roulé à la cannelle & baguette

### Plats

**FR\AME œufs Bénédicte**, muffins anglais, longe de bacon fumée, salsa de pomme & sauce hollandaise à l'achiote

Ou

**Bao à la crevette** & salade de choux

Ou

**Galette de pommes de terre**, pastrami de bœuf, butternut rôtie & fromage de chèvre

Ou

**Truite fumée maison**, rémoulade de légumes racines, sauce d'œufs de saumon au beurre blanc & pain pita toastée

Ou

**FR\AME oyakodon** sauté de poulet et œuf, riz complet, avocat, champignons et potirons rôtis

Ou

### Dessert

**Pudding de chia** au beurre de cacahuète & croquant noisette

Ou

**Gâteau à l'huile d'olive**, pommes rôties & châtaigne

Ou

**Crème caramel** au wasabi et citron

### Boissons

**Boissons chaudes**

&

**Un verre de jus d'orange pressée**

Ou

**Un verre de jus de pamplemousse pressé**

**Intensifiez l'expérience FR\AME avec un Mimosa**

**Champagne et jus d'orange pressé, 9**



Nombre de nos plats sont élaborés sans gluten ou peuvent l'être sur demande.



Contient des produits frais de notre potager.



Faibles calories

Carte des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes France et Espagne – Origine de nos poissons France et USA. - Prix nets en euros, taxes et service inclus.

## **BRUNCH, 30**

**Viennoiserie basket**, croissant, cinnamon roll & baguette

### **Mains**

**FR\AME benedict** with English muffins, smoked bacon loin, apple salsa & achiote hollandaise sauce

Or

**Shrimp dumpling steamed buns** with cabbage salad

Or

**Potato pancake** with beef pastrami, roasted butternut & goat cheese

Or

**House smoke trout** with root vegetable remoulade, smoked trout, salmon roe beurre blanc

Or

**FR\AME oyakodon** with whole grain rice & egg, sauteed chicken, roasted mushroom, pumpkin & avocado

### **Desserts**

**Peanut butter chia pudding** with hazelnut crunch

Or

**Olive oil cake** with roasted apple & chestnut

Or

**Wasabi & lime** crème caramel

### **Beverages**

**Hot beverages**

&

**One fresh orange juice**

Or

**One fresh grapefruit juice**

**Intensify the FR\AME experience with a Mimosa**

**Champagne & Orange Juice, 9**