

La · Suite

À partager.

TO SHARE.

- TARAMA À LA TRUFFE, PAIN TOASTÉ • 20
TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD
- CREVETTES CROUSTILLANTES, GINGEMBRE-CITRON • 25
CRISPY PRAWNS, GINGER, LEMON
- CALIFORNIA DE HOMARD, MAYONNAISE SPICY • 35
LOBSTER CALIFORNIA ROLL, SPICY MAYONNAISE

Entrées.

APPETIZERS.

- COQUILLAGES ET CRUSTACÉS • 58
HÙITRES PERLE NOIRE N°4 (3), CREVETTES ROSES BIO (3), LANGOUSTINES (2), PINCES DE TOURTEAU (2)
SHELLFISH AND CRUSTACEANS
PERLE NOIRE OYSTERS N°4 (3), SHRIMPS (3), NORWAY LOBSTER (2), CRAB CLAW (2)
- HÙITRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) • 31
PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)
- RAVIOLE DE HOMARD, BISQUE CRÉMEUSE, HERBES FRAÎCHES • 29
LOBSTER RAVIOLI, CREAMY BISQUE, FRESH HERBS
- HEIRLOOM TOMATES MULTICOLORES, BURRATA DES POUILLES, BASILIC • 26
TOMATOES SALAD, PUGLIA BURRATA, BASIL
- KING CRAB, SUCRINE, MAYONNAISE CITRON-CURRY • 43
KING CRAB, SUCRINE LETTUCE, LEMON-CURRY MAYONNAISE
- LANGOUSTINES TIÈDES, CRÈME DE CHOU-FLEUR, CAVIAR • 48
WARM NORWAY LOBSTER, CAULIFLOWER CREAM, CAVIAR
- CHAIR DE TOURTEAU, CONCOMBRE, LAIT DE COCO, CITRON • 35
CRAB MEAT, CUCUMBER, COCONUT MILK, LEMON

Caviars.

CAVIARS.

- CAVIAR OSCIÈTRE 30GR: 150 50GR: 250
- CAVIAR BELUGA 30GR: 380 50GR: 650

Crus.

RAW.

- TATAKI DE THON, AVOCAT, SOJA, PIMENT DOUX • 27
TUNA TATAKI, AVOCADO, SOY, SWEET PEPPER
- SASHIMI DE YELLOWTAIL, POMME VERTE, HUILE DE CORIANDRE • 29
YELLOWTAIL SASHIMI, GREEN APPLE, CORIANDER OIL
- CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, YUZU • 38
GAMBERO ROSSO CARPACCIO, YUZU
- CARPACCIO DE BAR, JUS DE TOMATES ÉPICÉES, JEUNES POUSES • 29
SEA BASS CARPACCIO, SPICY TOMATO WATER, FRESH HERBS

Plats.

DISHES.

FILET DE BAR, ASPERGES VERTES, AIL DES OURS, BEURRE BLANC SEA BASS FILLET, GREEN ASPARAGUS, WILD GARLIC, BEURRE BLANC	• 49
SAUMON, COURGETTES, POIVRONS, SAUCE VIERGE RELEVÉE SALMON, ZUCCHINI, PEPPERS, SPICY VIRGIN SAUCE	• 41
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, BROCOLINIS, TOMATES CONFITES GRILLED OCTOPUS, AÏOLI, BROCCOLI, CANDIED TOMATOES	• 42
HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES ^{POUR 2} BLUE LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS ^{FOR 2}	• 290
FILET DE BŒUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS TRUFFÉ BEEF FILLET, MASHED POTATOES, TRUFFLE JUICE	• 49
TOMAHAWK, SAUCE BÉARNAISE ^{POUR 2} TOMAHAWK, BEARNAISE SAUCE ^{FOR 2}	• 180 POUR 2 / FOR 2
LINGUINES À LA TRUFFE TRUFFLE LINGUINE	• 45

LES POISSONS ENTIERS • *Selon arrivage*

BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURES AU CHOIX
SAUCE : SAUCE VIERGE, JUS CRÉMÉ AÏL-CITRON

WHOLE FISHES • *According to arrival*

SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDES.
SAUCE: BEURRE BLANC, VIRGIN SAUCE

Garnitures.

SIDES.

LÉGUMES PRINTANIERS / SPRING VEGETABLES	• 14
LINGUINES À LA TRUFFE / TRUFFLE LINGUINE	• 19
ROQUETTE, HUILE D'OLIVE CITRON / ARUGULA, OLIVE OIL, LEMON	• 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / MASHED POTATOES	• 10
SALADE DE TOMATES / TOMATOES SALAD	• 12

Desserts.

DESSERTS.

- TOUT VANILLE · 19
ALL VANILLA
- PAVLOVA FRAISE-RHUBARBE, FLEUR DE SUREAU · 17
STRAWBERRY AND RHUBARB PAVLOVA, ELDERFLOWER
- FINGER PISTACHE, CHOCOLAT · 20
PISTACHIO AND CHOCOLATE FINGER
- TARTE VANILLE, FRAMBOISE, VERVEINE · 16
VANILLA, RASPBERRY AND VERBENA TART
- PARFAIT GLACÉ CAFÉ · 13
COFFEE ICED PARFAIT
- ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY · 20
RED BERRY PLATE, CHANTILLY
- BELLE GLACE VANILLE MINUTE ^{POUR 2} · 45
TOPPINGS : NOISETTES ET PISTACHES CARAMÉLISÉES,
FRUITS ROUGES, CAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT
VANILLA ICE CREAM ^{FOR 2},
TOPPINGS : CARAMELIZED HAZELNUTS AND PISTACHIOS, RED BERRIES,
SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.
LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

L · S

Les tables Paris Society

BARONNE - BEUCOCO - BONNIE - DAR MIMA - GIGI RIGOLATTO - GIRAFE - LE POMPON
IL BAMBINI CLUB - LA SUITE - LAURENT - LE PIAF - HOUSE OF LOUIE - MAISON REVKA - MAXIM'S
MONDAINE - MONSIEUR BLEU - MÜN - PERRUCHE - BISTROT MINIM'S - LE GRAND VEFOUR