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 · 38
LOBSTER CALIFORNIA ROLL, SPICY MAYONNAISE

Entrées.
APPETIZERS.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS · 59
HUÎTRES PERLE NOIRE N°4 (3), CREVETTES ROSES (3), LANGOUSTINES (2), PINCES DE TOURTEAU (2)
SHELLFISH AND CRUSTACEANS
PERLE NOIRE OYSTERS N°4 (3), SHRIMPS (3), NORWAY LOBSTERS (2), CRAB CLAWS (2)

HUÎTRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) · 31
PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)

RAVIOLE DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS, BISQUE CRÉMEUSE · 29
NORWAY LOBSTER RAVIOLI, MUSHROOMS, CREAMY BISQUE

ŒUF PARFAIT, MORILLES, NOISETTES · 27
PERFECT EGG, MORELS, HAZELNUTS

KING CRAB, SUCRINE, AVOCAT, MAYONNAISE AU CITRON · 56
KING CRAB, SUCRINE LETTUCE, AVOCADO, LEMON MAYONNAISE

ARTICHAUTS FRITS, CRÈME TRUFFÉE, PIGNONS DE PIN · 32
FRIED ARTICHOKES, TRUFFLE CREAM, PINE NUTS

Caviars.

CAVIAR.

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, POIVRE DE TIMUT · 38
GAMBERO ROSSO CARPACCIO, TIMUT PEPPER

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CITRON CAVIAR, HUILE D'OLIVE · 29
AVEC CAVIAR (10G) · 49
SEA SCALLOP CARPACCIO, FINGER LIME, OLIVE OIL
WITH CAVIAR (10 G)

Plats.
DISHES.

SAINT-JACQUES EN COQUILLE, BEURRE BLANC, CHAMPIGNONS · 46
SEA SCALLOP IN THE SHELL, BEURRE BLANC, MUSHROOMS

PETITS CALAMARS SAUTÉS, RIZ CROUSTILLANT, CHORIZO, BISQUE · 43
SAUTÉED BABY SQUID, CRISPY RICE, CHORIZO, CREAMY BISQUE

POULPE GRILLÉ, COURGE, CHÂTAIGNE, GINGEMBRE · 41
GRILLED OCTOPUS, SQUASH, CHESTNUT, GINGER

HOMARD BLEU, LINGUINE, TOMATES, AROMATES POUR 2 · 290
BLUE LOBSTER, LINGUINE, TOMATOES, HERBS FOR 2

FILET DE BŒUF CAFÉ DE PARIS, PURÉE DE POMMES DE TERRE · 49
BEEF FILLET, CAFÉ DE PARIS SAUCE, MASHED POTATOES

TOMAHAWK, SAUCE BÉARNAISE POUR 2 · 200
TOMAHAWK, BÉARNAISE SAUCE FOR 2

LINGUINES À LA TRUFFE NOIRE · 45
BLACK TRUFFLE LINGUINE

LES POISSONS ENTIERS · *Selon arrivage*
BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT-PIERRE - GARNITURES AU CHOIX
SAUCES : SAUCE VIERGE, JUS CRÉMÉ AIL-CITRON

WHOLE FISH · *Subject to availability*
SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDES.
SAUCES : VIRGIN SAUCE, CREAMY GARLIC-LEMON JUS

Garnitures.
SIDES.

PETITS LÉGUMES DE SAISON / SEASONAL VEGETABLES · 14
FRITES FRAÎCHES / FRENCH FRIES · 10
LINGUINES À LA TRUFFE NOIRE / BLACK TRUFFLE LINGUINE · 19
POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE D'OLIVE, CITRON / BABY SPINACH, OLIVE OIL, LEMON · 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / MASHED POTATOES · 10

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 CHEQUES. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

AFIN DE PRÉSERVER LA CONVIVIALITÉ ET LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE RESTAURANT, NOUS VOUS PRIONS DE COMMANDER AU MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE
TO MAINTAIN THE FRIENDLY ATMOSPHERE AND SMOOTH OPERATION OF OUR RESTAURANT, WE KINDLY ASK THAT EACH PERSON ORDER AT LEAST ONE DISH.

Desserts.

DESSERTS.

TOUT VANILLE · 21
ALL VANILLA

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES · 17
EXOTIC FRUIT PAVLOVA

FINGER PISTACHE, CHOCOLAT · 22
PISTACHIO AND CHOCOLATE FINGER

MILLE-FEUILLE NOISETTE, YUZU · 16
HAZELNUT AND YUZU MILLE-FEUILLE

BRIOCHE PERDUE, PRALINE ROSE · 15
FRENCH TOAST, PINK PRALINE

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES · 22
EXOTIC FRUIT PLATE

BELLE GLACE VANILLE MINUTE POUR 2 · 45
TOPPINGS : NOISETTES ET PISTACHES CARAMÉLISÉES,
FRUITS EXOTIQUES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT
VANILLA ICE CREAM FOR 2
TOPPINGS: CARAMELIZED HAZELNUTS AND PISTACHIOS, EXOTIC FRUITS,
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 CHEQUES.
THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

L · S

Les tables Paris Society

BARONNE - BEAUCOCO - 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 - MŪN - PERRUCHE - BISTROT MINIM'S - LE GRAND VÉFOUR