

GIRAFE

HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 26
PERLE NOIRE, N°4 BRETAGNE, CHARNUE	— 31
SPÉCIALES, CADORET, N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRETAGNE, IODÉE	— 29

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO (les 6)	— 32
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 15
1/2 HOMARD BLEU	— 55
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 32
PINCES DE KING CRAB (les 2)	— 60

CAVIARS

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 150
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 250
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 380
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 650

BLINIS, CRÈME D'ISIGNY

PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION	— 95
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	

PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)	— 85
---	------

PLATEAU CRUSTACÉS	— 165
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, PINCES DE TOURTEAU, BULOTS	

PLATEAU ROYAL (2 personnes)	— 290
SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER	

PLATEAU GIRAFE	— 450
CAVIAR EN SUPPLÉMENT AUX CHOIX	
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT (14CL) ASSORTIMENT DE CRUS, SELECTION D'HUÎTRES (18), HOMARD BLEU ENTIER, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS.	

CRU

THON — 25
TARTARE, AVOCAT, GINGEMBRE, SOJA, CITRON

LANGOUSTINES — 33
CARPACCIO, KUMQUAT, BALSAMIQUE BLANC

YELLOWTAIL — 29
SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE,
SAUCE PONZU

DAURADE — 24
CEVICHE, POMMES VERTES, CONCOMBRE
CORIANDRE, CITRON VERT

BAR — 27
TARTARE, GRENADE, TAMARIN, CRÈME D'ISIGNY

POULPE — 25
CARPACCIO, VIERGE RELEVÉE

ENTRÉES

MORUE — 22
ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS

GAMBAS — 35
POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC,
POUSSES D'ÉPINARDS

HOMARD — 29
RAVIOLES, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE

CALAMARS — 25
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE,
TOMATES, ÉPINARDS, CHORIZO

SAUMON — 31
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS,
CRÈME D'ISIGNY

SALADES

KING CRAB — 52
SUCRINES, AVOCAT, CONCOMBRE

BURRATINA — 25
TOMATES ANCIENNES,
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC

ARTICHAUTS VIOLETS — 22
CRUS, PARMESAN 24 MOIS, ROQUETTE

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes — 65
3 personnes — 95

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 35
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 37
TURBOT HARICOTS VERTS, BROCOLINIS, TOMATES CONFITES, BEURRE BLANC ACIDULÉ	— 47
POULPE GRILLÉ, PETITS POIS, SUCRINES LARD CROUSTILLANT	— 39
CABILLAUD RÔTI, PALOURDES, MARINIÈRE CRÉMÉE	— 41
HOMARD LINGUINES, TOMATES, AROMATES	— 59
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— PM
PETITS LÉGUMES FARCIS (V) CAVIAR D'AUBERGINES, BASILIC	— 29
TRUFFE (V) LINGUINES, PARMESAN	— 45

VIANDES

VOLAILLE RÔTIE AU ROMARIN, OIGNONS NOUVEAUX, CHAMPIGNONS, PURÉE DE POMMES DE TERRE	— 37
BŒUF FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE	— 43

POISSONS ENTIERS

SELON ARRIVAGE
BAR, DAURADE, TURBOT,
SAINT PIERRE, TURBOTIN, SOLE ...

CUISSON
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE

SAUCES
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

CÔTE DE BOEUF, POUR 2

SAUCE BÉARNAISE

— 160

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 12
HARICOTS VERTS	— 10
FRITES FRAÎCHES	— 10
SALADE DE TOMATES	— 12
POMMES PURÉE	— 10
SALADE DE POUSSSES D'ÉPINARDS	— 10
LINGUINE À LA TRUFFE	— 19

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

DESSERTS

CHOUQUETTES VANILLE-PRALINÉ À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA FRAISE, FROMAGE BLANC	— 17
TARTE CITRON MERINGUÉE	— 16	ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY	— 20
CHEESE CAKE FRAISE-BASILIC	— 17	GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, CACAO, MANGUE, FRAISE CITRON, PISTACHE, PASSION, FRAMBOISE	— 13
CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, GRUÉ DE CACAO, GLACE VANILLE	— 19	CAFÉ GOURMAND	— 14

GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, NOISETTES, FRUITS ROUGES	— 28
---	------

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÛN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS -
LA SUITE - LOUIE - PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE
DAR MIMA - MAISON REVKA - LAURENT - MAXIM'S - BARONNE - BISTROT MINIM'S

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS