

GIRAFE

DESSERTS

CHOUQUETTES VANILLE-PRALINÉ À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA MANGUE, PASSION, VANILLE	— 17
MILLEFEUILLE VANILLE-CARAMEL	— 16	ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	— 20
CHEESE CAKE ANANAS-COCO	— 17	GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, MANGUE, CITRON, PISTACHE, PASSION	— 13
TARTE CHOCO-CARAMEL, GLACE VANILLE	— 19	CAFÉ GOURMAND	— 14

GAUFRE À PARTAGER,
CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT,
CARAMEL AU BEURRE SALÉ,
NOISETTES, FRUITS EXOTIQUES

— 28

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

CAVIARS

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

PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION	— 95
SELECTION D'HUÎTRES (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'HUÎTRES (18), CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGoustines, HOMARD BLEU ENTIER	

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÜN - 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

PLATEAU GIRAFE

CAVIAR EN SUPPLÉMENT AUX CHOIX	— 450
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
FINES TRANCHES, AVOCAT, SOJA, CITRON VERT	
SAINT JACQUES	— 28
TARTARE, CRÈME D'ISIGNY, SARRASIN CARDAMOME, GINGEMBRE	
YELLOWTAIL	— 29
SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU	
DAURADE	— 24
TARTARE, WAKAME, PONZU	
BAR	— 27
CEVICHE, ORANGE, LAIT DE COCO, GINGEMBRE	
GAMBERO ROSSO	— 38
CARPACCIO, HUILE D'OLIVE-CITRON FLEUR DE SEL	
AVEC CAVIAR (10G)	— 65

ENTRÉES CHAUDES

MORUE	— 22
ACCROS, 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	
COQUES	— 26
EN MARINIÈRE, BEURRE AUX ALGUES	

ENTRÉES FROIDES

KING CRAB	— 52
SUCRINES, AVOCAT, CONCOMBRE	
ARTICHAUTS	— 25
MACHE, FRISÉE, TRUFFE	
SAUMON	— 32
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	

PLATS

SAUMON	— 35
HOT CEVICHE, QUINOA	
THON	— 37
EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	
SAINT JACQUES	— 45
ARTICHAUTS, TRUFFE NOIRE	
POULPE	— 41
GRILLÉ, CHORIZO, FENOUIL VIERGE RELEVÉE	
BLACK COD	— 49
CROUSTILLANT, QUINOA, BEURRE BLANC AU MISO	

HOMARD	— 59
LINGUINES, TOMATES, AROMATES	
SOLE	— PM
MEUNIÈRE OU SÈCHE	

CHOU FARCI (V)	— 27
AUBERGINES, CAROTTES, CHAMPIGNONS	
TRUFFE (V)	— 45
LINGUINES, PARMESAN	

VIANDES

VOLAILLE	— 39
RÔTIÉ, OIGNONS NOUVEAUX, CHAMPIGNONS, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE	
BŒUF	— 49
FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE	

POISSONS ENTIERS

SELON ARRIVAGE	
BAR, DAURADE, TURBOT,	
SAINTE PIERRE, TURBOTIN, SOLE ...	
CUISSON	
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE, CROÛTE DE SEL	
SAUCES	
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE	

GARNITURES

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