

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

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

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

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 FINES TRANCHES, AVOCAT, SOJA, CITRON VERT	— 25
SAINT JACQUES TARTARE, CRÈME D’ISIGNY, SARRASIN CARDAMOME, GINGEMBRE	— 28
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU	— 29
DAURADE TARTARE, WAKAME, PONZU	— 24
BAR CEVICHE, ORANGE, LAIT DE COCO, GINGEMBRE	— 27
GAMBERO ROSSO CARPACCIO, HUILE D’OLIVE-CITRON FLEUR DE SEL AVEC CAVIAR (10G)	— 38 — 65

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 65
3 personnes	— 95

ENTRÉES CHAUDES

MORUE ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 22
GAMBAS POÊLÉES À L’HUILE D’OLIVE, BASILIC, POUSSES D’ÉPINARDS	— 35
HOMARD RAVIOLES, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE	— 29
CALAMARS POÊLÉS À L’HUILE D’OLIVE, TOMATES, ÉPINARDS, CHORIZO	— 25
COQUES EN MARINIÈRE, BEURRE AUX ALGUES	— 26

ENTRÉES FROIDES

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

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 35
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D’AVOCATS GRILLÉS	— 37
SAINT JACQUES ARTICHAUTS, TRUFFE NOIRE	— 45
POULPE GRILLÉ, CHORIZO, FENOUIL VIERGE RELEVÉE	— 41
BLACK COD CROUSTILLANT, QUINOA, BEURRE BLANC AU MISO	— 49
HOMARD LINGUINES, TOMATES, AROMATES	— 59
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— PM
CHOU FARCI (V) AUBERGINES, CAROTTES, CHAMPIGNONS	— 27
TRUFFE (V) LINGUINES, PARMESAN	— 45

VIANDES

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

POISSONS
ENTIERS

SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT,
SAINT 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