

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 BRETAGNE, GOURMANDE	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRETAGNE, IODÉE	— 29

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR (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 TARTARE, AVOCAT, SOJA MENTHE, CITRON	— 25
SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	— 32
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU	— 29
POULPE CARPACCIO, VIERGE RELEVÉE	— 24
BAR TARTARE, CRÈME ACIDULÉE, DASHI, 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 ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 22
GAMBAS POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC, POUSSES D'ÉPINARDS	— 36
HOMARD AMERICAIN RAVIOLES, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE	— 29
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, TOMATES, ÉPINARDS, CHORIZO	— 25

SALADES

KING CRAB SUCRINES, AVOCAT, CONCOMBRE	— 54
ARTICHAUTS VIOLETS, PARMESAN, HUILE D'OLIVE CITRON	— 25
BURRATINA TOMATES ANCIENNES, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC	— 26
QUINOA FETA, CONCOMBRE, CORIANDRE, MENTHE	— 22

PLATS

SAUMON — 36
HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 37
EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 41
GRILLÉ, PATATE DOUCE, CHORIZO,
CHOU PAK CHOÏ, SAUCE VIERGE

CABILLAUD — 43
ASPERGES VERTES, PLEUROTÉS,
JUS SAFRANÉ

HOMARD AMÉRICAIN — 59
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

SOLE — PM
GRILLÉE OU MEUNIÈRE

TIAN (V) — 24
LÉGUMES DE SAISON,
CONFITS À L'HUILE D'OLIVE

TRUFFE (V) — 45
LINGUINES, PARMESAN

POISSONS ENTIERS

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

CUISSON
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE

SAUCES
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

TOMAHAWK DE THON ROUGE GRILLÉ, POUR 2

SAUCE SÉSAME
— 100

CÔTE DE BOEUF, POUR 2

SAUCE BÉARNAISE
— 160

VIANDES

VOLAILLE — 39
RÔTIE, PETITS POIS, OIGNONS NOUVEAUX,
SUCRINES, JUS AU ROMARIN

BŒUF — 49
FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE

GARNITURES

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

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

AFIN DE PRÉSERVER LA CONVIVIALITÉ ET LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE RESTAURANT, NOUS VOUS PRIONS DE COMMANDER AU MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE

DESSERTS

CHOUQUETTES VANILLE-PRALINÉ À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA MÛRES, FROMAGE BLANC, CITRON VERT	— 17
MILLEFEUILLE VANILLE-CARAMEL	— 16	ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY	— 20
CHEESE CAKE AUX FRUITS DE SAISON	— 17	GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, MANGUE, FRAISE CITRON, PASSION, FRAMBOISE	— 13
TARTE CHOCO-PISTACHE	— 19	CAFÉ GOURMAND	— 14

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

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