

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	— 25
TARTARE, AVOCAT, SOJA MENTHE, CITRON	
SAUMON	— 32
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	
YELLOWTAIL	— 29
SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU	
POULPE	— 24
CARPACCIO, VIERGE RELEVÉE	
BAR	— 27
TARTARE, CRÈME ACIDULÉE, DASHI, GINGEMBRE	
GAMBERO ROSSO	— 38
CARPACCIO, HUILE D'OLIVE-CITRON FLEUR DE SEL	
AVEC CAVIAR (10G)	— 65

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 65
3 personnes	— 95

ENTRÉES CHAUDES

MORUE	— 22
ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	
GAMBAS	— 36
POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC, POUSSES D'ÉPINARDS	
HOMARD AMERICAIN	— 29
RAVIOLES, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE	
CALAMARS	— 25
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, TOMATES, ÉPINARDS, CHORIZO	

SALADES

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

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 36
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 37
POULPE GRILLÉ, PATATE DOUCE, CHORIZO, CHOU PAK CHOÏ, SAUCE VIERGE	— 41
CABILLAUD ASPERGES VERTES, PLEUROTES, JUS SAFRANÉ	— 43
HOMARD AMÉRICAIN LINGUINES, TOMATES, AROMATES	— 59
SOLE GRILLÉE OU MEUNIÈRE	— PM
TIAN (V) LÉGUMES DE SAISON, CONFITS À L'HUILE D'OLIVE	— 24
TRUFFE (V) LINGUINES, PARMESAN	— 45

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 RÔTIE, PETITS POIS, OIGNONS NOUVEAUX, SUCRINES, JUS AU ROMARIN	— 39
BŒUF FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE	— 49

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 12
HARICOTS VERTS	— 10
FRITES FRAÎCHES	— 10
POMMES PURÉE	— 10
SALADE DE POUSSSES D'ÉPINARDS	— 10
SALADE DE TOMATES	— 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.

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

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS