GIRAFE

HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 — 26
CHARENTE-MARITIME, PEU GRASSE

PERLE NOIRE, N°4 — 31
BRETAGNE, CHARNUE

SPÉCIALES, CADORET, N°2 — 33
BRETAGNE, GOURMANDE

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

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
SÉLECTION 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
SÉLECTION D'HUÎTRES (18),
CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER

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

CRU

THON — 25
FINES TRANCHES, AVOCAT,
CONDIMENT PIMENTÉ

SAUMON — 32
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS,
CRÈME D'ISIGNY

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

DAURADE — 26
TARTARE, CITRON NOIR
CRÈME ACIDULÉE

BAR — 28
CEVICHE, LAIT DE COCO,
AGRUMES, CONCOMBRE

GAMBERO ROSSO — 38
CARPACCIO, HUILE D'OLIVE-CITRON
FLEUR DE SEL
AVEC CAVIAR (10G) — 58

ASSORTIMENT DE CRUS
2 personnes — 65
3 personnes — 95

ENTRÉES CHAUDES

GAMBAS — 36
POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC,
POUSSES D'ÉPINARDS

HOMARD AMÉRICAIN — 32
RAVIOLES, BOUILLON CURRY-GINGEMBRE

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

MORUE — 22
ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS

SALADES

KING CRAB — 56
SUCRINES, AVOCAT, CONCOMBRE

ARTICHAUTS — 26
MÂCHE, FRISÉE, TRUFFE NOIRE

QUINOA — 21
ICEBERG, CONCOMBRE, RADIS, GRENADE
HERBES FRAÎCHES, VINAIGRETTE MOUTARDÉE

PLATS

SAINT-JACQUES — 46
PANAIS, CRESSON, BEURRE BLANC

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

POULPE — 41
GRILLÉ, CAROTTES, GINGEMBRE, RAIFORT,
CHORIZO, POUSSES D'ÉPINARDS

CABILLAUD — 43
OSEILLE, GNOCCHIS, CHAMPIGNONS

HOMARD AMÉRICAIN — 61
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

LANGOUSTINES — 63
GRILLÉES, BEURRE NOISETTE, GINGEMBRE,
FENOUIL EN SALADE

SOLE — PM
GRILLÉE OU MEUNIÈRE

BUTTERNUT (V) — 24
RISOTTO, PARMESAN, PIGNONS DE PIN

TRUFFE NOIRE (V) — 45
LINGUINES, PARMESAN

VIANDES

VOLAILLE — 45
RÔTIE, MORILLES, VIN JAUNE,
PURÉE DE POMMES DE TERRE

BŒUF — 49
FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE

POISSONS ENTIERS

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

CUISSON
RÔTI, GRILLÉ, À LA MEUNIÈRE, EN CROÛTE DE SEL

SAUCES
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

CÔTE DE BŒUF POUR 2
SAUCE BÉARNAISE
— 170

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
FRISÉE, MÂCHE, TRUFFE NOIRE	— 14

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 — 15
À TREMPER DANS DU CHOCOLAT

TOUT PISTACHE — 21

CHEESECAKE AUX FRUITS EXOTIQUES — 16

TARTE CHOCO-CARAMEL, TONKA — 18

PAVLOVA MARRON, MYRTILLES — 19

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES — 22

GLACES ET SORBETS — 13
VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, MANGUE,
CITRON, PASSION, PISTACHE

CAFÉ GOURMAND — 14

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MŪN - BEAUCOCO - 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 NETS EN EUROS / TAXES ET SERVICE INCLUS