

GIRAFE

LES HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 20
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRYSTALES N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR (les 6)	— 21
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 38
BULOTS (100 GRS)	— 9
1/2 HOMARD BLEU	— 28
PINCE DE KING CRABE	— 40

CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

CAVIAR (30 GRS)	— 90
CAVIAR (50 GRS)	— 150

BLINIS, CRÈME D'ISIGNY

LES PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION	— 60
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	

PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES (18)	— 85
---	------

PLATEAU CRUSTACÉS	— 115
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, PINCE DE KING CRABE, BULOTS	

PLATEAU ROYAL (2 personnes)	— 250
SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCE DE KING CRABE, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER	

PLATEAU GIRAFE	— 450
AVEC CAVIAR (30 GRS)	— 540
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, ASSORTIMENT DE CRU, SELECTION D'HUITRES (18), HOMARD BLEU ENTIER, PINCE DE KING CRABE, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, BULOTS.	

LE CRU

THON FINES TRANCHES, BOUILLON AU DASHI	— 25
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE SAUCE PONZU	— 25
SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	— 26
CARABINEROS CRUES, BOUILLON FROID, AVOCAT, PERLES DE SAUMON	— 33
DAURADE TARTARE, DASHI, CITRON VERT, SALICORNES	— 21
BAR CEVICHE, AGRUMES, CORIANDRE	— 24

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 60
3 personnes	— 90

ENTRÉES

MORUE ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
COQUES EN MARINIÈRE, BEURRE AUX ALGUES	— 24
LANGOUSTINES RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 27

SALADES

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, VIEUX PARMESAN	— 20
BURRATINA CRÈMEUSE, TOMATES ANCIENNES, VINAIGRETTE GINGEMBRE	— 24
KING CRABE EN SALADE, SUCRINE, AVOCAT	— 46
TOURTEAU FRAIS AU NATUREL, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	— 27

PLATS

SAUMON — 26

HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 33

EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 35

GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON

CABILLAUD — 39

RÔTI AUX MORILLES,
PETITS LÉGUMES DE SAISON

HOMARD BLEU — 42

LINGUINES, TOMATES, AROMATES

BAR — 39

TOMATES, OLIVES, BASILIC,
BEURRE BLANC ACIDULÉ

SOLE — PM

MEUNIÈRE OU SÈCHE

LÉGUMES (V) — 21

TIAN DE LÉGUMES CONFITS

LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT,
SAINT PIERRE, TURBOTIN, SOLE ...

CUISSON

RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE,
EN CROÛTE DE SEL

SAUCES

BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

A PARTAGER

HOMARD BLEU POUR 2 (900G)

A LA PLANCHA

— 60 par pers

VIANDES

AGNEAU — 35

CÔTELETTES RÔTIES AU THYM
(ORIGINE UE)

BOEUF — 41

COEUR DE FILET, À LA PLANCHA
(ORIGINE UE)

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 7

HARICOTS VERTS — 7

ÉPINARDS FRAIS — 7

FRITES FRAÎCHES — 7

POMMES PURÉE — 7

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS — 7

FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE	— 14
COMTÉ RÉSERVATION MARCEL PETITE	— 16

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	GAUFRE MINUTE PRALIN	— 14
TARTE AU CHOCOLAT-CARAMEL BEURRE SALÉ	— 14	CAFÉ GOURMAND	— 13
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 15	TARTE CITRON-BASILIC	— 14
BELLE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES CHANTILLY LÉGÈRE	— 15	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
PAVLOVA À LA FRAISE	— 16	BELLE ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER	— 32

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU
APICIUS - LOUIE - PERRUQUE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS

GIRAFE

OYSTERS

(½ dozen)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°3 CHARENTE MARITIME, MILD TASTE	— 20
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, NUTTY	— 24
SPÉCIALES KRYSIALES N°2 NORMANDY, TASTY	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRITTANY, SALTY	— 39

SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP FROM MADAGASCAR (6)	— 21
NORWAY LOBSTER (4)	— 38
WHELKS (3,5 oz)	— 9
1/2 BLUE LOBSTER	— 28
KING CRAB	— 40

CAVIAR FROM AQUITAINE

CAVIAR (1 oz)	— 90
CAVIAR (1.75 oz)	— 150

HOMEMADE BLINIS, ISIGNY CRÈME FRAICHE

PLATTERS

TASTING PLATTER	— 60
OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS	

TASTING PLATTER OYSTERS (18)	— 85
-------------------------------------	------

SEAFOOD PLATTER	— 115
1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, KING CRAB CLAW, WHELKS	

ROYAL PLATTER (2 people)	— 250
OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, KING CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER	

GIRAFE PLATTER	— 450
WITH CAVIAR (1 oz)	— 540
2 GLASSES OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, RAW ASSORTIMENT, OYSTERS SELECTION (18), LOBSTER, KING CRAB CLAW, NORWAY BLUE LOBSTER, SHRIMPS, WHELKS	

RAW

TUNA THIN SLICES, DASHI BROTH	— 25
YELLOWTAIL SASHIMI, WARM SESAME OIL, PONZU SAUCE	— 25
SALMON SMOKED WITH BEECH WOOD, BLINIS CREAM FROM ISIGNY	— 26
CARABINEROS GAMBAS RAW, COLD BROTH, AVOCADO AND SALMON PEARLS	— 33
SEA BREAM TARTARE, DASHI, LIME, SEA ASPARAGUS	— 21
SEA BASS CEVICHE, CITRUS, CILANTRO	— 24

APPETIZER

CODFISH ACCRAS, SPICY CONDIMENTS	— 19
SQUIDS PAN ROASTED IN OLIVE OIL, RED PEPPER CONFIT, ESPELLETTE PEPPER, CHORIZO	— 22
COCKLES MARINIÈRES, SEAWEED BUTTER	— 24
NORWAY LOBSTER RAVIOLES, MUSHROOMS, DASHI-CURRY BROTH	— 27

RAW FISH ASSORTMENT (2 people)	— 60
(3 people)	— 90

SALAD

PURPLE ARTICHOKES, PARMESAN CHEESE	— 20
CREAMY BURRATINA TOMATOES, OLIVE OIL, GINGER	— 24
KING CRAB, LETTUCE, AVOCADO	— 46
CRABMEAT, AVOCADO, FRESH HERBS	— 27

FISH

SALMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 26
TUNA TATAKI, SEAWEED-SESAME, GRILLED AVOCADO SALAD	— 33
OCTOPUS GRILLED, AÏOLI, SEASONAL VEGETABLES	— 35
COD ROASTED WITH MORELS, SEASONAL VEGETABLES	— 39
BLUE LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS	— 42
SEA BASS TOMATOES, OLIVES, BASIL	— 39
SOLE MEUNIÈRE OR DRY	— PM
VEGETABLES (V) CONFIT VEGETABLES TIAN	— 21

CATCH OF THE DAY

UPON ARRIVAL

SEA BASS, SEA BREAM, TURBOT,
JOHN DORY, , SOLE

STYLE

ROASTED, GRILLED, MEUNIÈRE,
SALT CRUST

SAUCES

BEURRE BLANC,
BÉARNAISE, VIRGIN SAUCE

TO SHARE

BLUE LOBSTER FOR 2 (32 oz)
À LA PLANCHA
— 60 per pers

MEAT

BABY LAMB ROASTED RACK WITH THYM (ORIGIN UE)	— 35
BEEF FILET MIGNON, À LA PLANCHA (ORIGIN UE)	— 41

SIDE

GRILLED AVOCADO SALAD	— 7
STRING BEANS	— 7
SAUTEED SPINACH	— 7
FRENCH FRIES	— 7
MASHED POTATOES	— 7
SPINACH SALAD	— 7

CHEESE

ASH GOAT CHEESE FROM DOMINIQUE FABRE — 14
COMTÉ RESERVATION FROM MARCEL PETITE — 16

DESSERTS

VANILLA CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	— 13	FRESH MADE WAFFLE, PRALIN	— 14
CHOCOLATE CARAMEL SALTED BUTTER TART	— 14	COFFEE GOURMAND	— 13
FRESH VANILLA NAPOLEON	— 15	LEMON AND BASIL TART	— 14
RED FRUITS PLATE, CHANTILLY	— 15	ICE CREAM AND SORBETS (COFFEE, CARAMEL, SALTED BUTTER, CHOCOLATE, PISTACHIO, VANILLA, LEMON, RASPBERRY, STRAWBERRY, MANGO, WHITE PEACH)	— 13
STRAWBERRY PAVLOVA	— 16	FRUITS PLATE TO SHARE	— 32

PARIS SOCIETY TABLES

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU
APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED