

GIRAFE

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

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.	

CRU

THON	— 25
FINES TRANCHES, BOUILLON AU DASHI	
YELLOWTAIL	— 25
SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE SAUCE PONZU	
CREVETTES OBSIBLUE	— 24
CRUES, HUILE D'OLIVE CITRON, FLEUR DE SEL	
DAURADE	— 23
TARTARE, DASHI, CITRON VERT	
BAR	— 28
CARPACCIO, CAVIAR, SALICORNES	

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 60
3 personnes	— 90

ENTRÉES

MORUE	— 19
ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	
CALAMARS	— 22
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	
COQUES	— 24
EN MARINIÈRE, BEURRE AUX ALGUES	
GAMBAS	— 25
RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	

POISSONS FUMÉS

SAUMON	— 26
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	
THON	— 26
FINES TRANCHES FUMÉES, PAIN TOASTÉ BEURRE AUX ALGUES	

SALADES

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN	— 20
QUINOA, GRENADE, POMME VERTE AGRUMES, HUILE D'OLIVE CITRON	— 18
KING CRABE EN SALADE, SUCRINE, AVOCAT	— 46
TOURTEAU AU NATUREL, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	— 27

PLATS

SAUMON — 28
HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 33
EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 35
GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON

CABILLAUD — 39
RÔTI, MORILLES,
SUCRINES, FEVETTES, ÉPINARDS

HOMARD BLEU — 42
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

TURBOT — 45
FILET, CHAMPIGNONS, VIN JAUNE
RIZ AU JASMIN

SOLE — PM
MEUNIÈRE OU SÈCHE

LÉGUMES (V) — 21
TIAN DE LÉGUMES CONFITS

POISSONS ENTIERS

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

CUISSON
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE,
EN CROÛTE DE SEL

SAUCES
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

HOMARD BLEU (500G)
A LA PLANCHA
— 60

VIANDES

AGNEAU — 35
CÔTELETTES RÔTIES, AÏL CONFIT
(ORIGINE IRLANDE & ANGLETERRE)

BOEUF — 49
NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS
(ORIGINE US)

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 8
HARICOTS VERTS — 8
ÉPINARDS FRAIS — 8
FRITES FRAÎCHES — 8
POMMES PURÉE — 8
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS — 8
RIZ AU JASMIN — 8

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

FROMAGES

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

DESSERTS

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

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE GIRAFE - MONSIEUR BLEU
APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE - MAISON RUSSE

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS