

# La · Suite

GIRAFE

## À partager.

TO SHARE.

- TARAMA TRUFFÉ, PAIN TOASTÉ • 19  
*TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD*
- BRUSCHETTA, MAQUEREAUX, CURRY • 21  
*BRUSCHETTA, MACKEREL, CURRY*
- LANGOUSTINES CROUSTILLANTES, BASILIC • 24  
*CRISPY NORWAY LOBSTER, BASIL*
- CALIFORNIA LOBSTER, MAYONNAISE SPICY • 30  
*CALIFORNIA LOBSTER, SPICY MAYONNAISE*

## Entrées.

APPETIZERS.

- HUÎTRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) • 29  
*PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)*
- SALADE DE POULPE, POMMES GRENAILLE, ANETH, CRÈME LÉGÈRE • 25  
*OCTOPUS SALAD, BABY POTATOES, DILL, CREAM*
- RAVIOLES DE HOMARD, BISQUE CRÈMEUSE • 36  
*LOBSTER RAVIOLI, CREAMY BISQUE*
- CHAIR DE TOURTEAU, CONCOMBRE, CAVIAR • 41  
*CRABMEAT, CUCUMBER, CAVIAR*
- BURRATINA DES POUILLES, TOMATES ANCIENNES À L'HUILE D'OLIVE • 23  
*CREAMY BURRATA, TOMATOES, OLIVE OIL*

## Caviars.

CAVIARS.

- CAVIAR OSCIÈTRE 30GR: 135 50GR: 220
- CAVIAR BELUGA 30GR: 330 50GR: 540

## Crus.

RAW.

- CEVICHE DE DAURADE, JALAPENOS, CORIANDRE, CITRON VERT • 23  
*SEA BREAM CEVICHE, JALAPENOS, CORIANDER, LIME*
- SAUMON MARINÉ À L'ANETH, CRÈME D'ISIGNY, PAIN TOASTÉ • 31  
*MARINATED SALMON WITH DILL, CREAM FROM ISIGNY, TOASTED BREAD*
- FINES TRANCHES DE THON CRU MARINÉ, CITRONNELLE, GINGEMBRE, SOJA • 28  
*THIN SLICES OF RAW TUNA, LEMONGRASS, GINGER, SOY*
- CREVETTES OBSIBLUE, GINGEMBRE, AVOCAT • 36  
*OBSIBLUE SHRIMP, GINGER, AVOCADO*

# Plats.

DISHES.

PAVÉ DE BAR, TOMATES, OLIVES, BASILIC, BEURRE BLANC ACIDULÉ <i>SEA BASS, TOMATOES, OLIVES, BASIL, BEURRE BLANC</i>	• 39
FILET DE ROUGET, FENOUIL, SAUCE VIERGE <i>RED MULLET FILLET, FENNEL, VIRGIN SAUCE</i>	• 43
FILET DE SAINT PIERRE, FÈVES, ARTICHAUTS, SUCRINES <i>JOHN DORY FILLET, FAVA BEANS, ARTICHOKEs, SUCRINES</i>	• 48
LANGOUSTE, LINGUINES, TOMATES, AROMATES <i>SPINY LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS</i>	• 38/100GR POUR 2 / FOR 2
QUASI DE VEAU, ANGUILE FUMÉE, POMMES GRENAILLE <i>TENDER VEAL, SMOCKED EEL, BABY POTATOES</i>	• 41
CÔTE DE BŒUF ANGUS, BÉARNAISE <i>ANGUS BEEF CHOP, BEARNAISE</i>	• 160 POUR 2 / FOR 2
TARTE FINE AUX TOMATES CONFITES, OLIVES NOIRES, ROQUETTE <i>THIN CANDIED TOMATO TART, BLACK OLIVES, ARUGULA</i>	• 25

LES POISSONS ENTIERS • *Selon arrivage*  
*BAR, TURBOT, DAURADE, SAINT PIERRE - GARNITURE AUX CHOIX*  
*SAUCE : BEURRE BLANC, SAUCE VIERGE, BÉARNAISE*

WHOLE FISHES • *According to arrival*  
*SEA BASS, TURBOT, SEA BREAM, JOHN DORY - CHOICE OF SIDE.*  
*SAUCE: BEURRE BLANC, VIRGIN SAUCE, BEARNAISE*

# Garnitures.

SIDES.

POMMES GRENAILLE / <i>BABY POTATOES</i>	• 10
HARICOTS VERTS / <i>GREEN BEANS</i>	• 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / <i>MASHED POTATOES</i>	• 10
SUCRINE, HUILE D'OLIVE CITRON / <i>SUCRINE, LEMON OLIVE OIL</i>	• 10
PURÉE DE FENOUIL / <i>MASHED FENNEL</i>	• 10

# Desserts.

DESSERTS.

CHOUQUETTES VANILLE, PRALINÉ <i>VANILLA AND PRALINE CHOUQUETTES</i>	• 15
PAVLOVA, FRAMBOISES, FRUITS DE LA PASSION <i>RASPBERRIES AND PASSION FRUIT PAVLOVA</i>	• 17
BELLE GLACE VANILLE MINUTE, TOPPINGS: NOISETTES ET PISTACHES CARAMELISÉES, FRUITS ROUGES, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT <i>VANILLA ICE CREAM,</i> <i>TOPPINGS: CARAMELIZED HAZELNUT AND PISTACHIO, FRESH RED FRUITS</i> <i>SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE</i>	• 36 POUR 2 / FOR 2
TARTE CHOCOLAT-CARAMEL, GLACE VANILLE <i>CHOCOLATE AND CARAMEL TART, VANILLA ICE CREAM</i>	• 16
BELLE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY LÉGÈRE <i>RED FRUITS PLATE, LIGHT WHIPPED CREAM</i>	• 15

FRUITS GIVRÉS:  
*FROZEN FRUITS:*

ANANAS • 32  
*PINEAPPLE*

CITRON • 12  
*LEMON*

KIWI • 17  
*KIWI*

