

# GIRAFE

## HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 25
PERLE NOIRE, N°4 BRETAGNE, CHARNUE	— 29
SPÉCIALES KRYSTAL N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 33
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

## FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO (les 6)	— 35
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 13
1/2 HOMARD BLEU	— 49
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 27

## CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 135
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 220
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 330
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 540
BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	

## PLATEAUX

<b>PLATEAU DÉGUSTATION</b>	— 80
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	

<b>PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES (18)</b>	— 95
---	------

<b>PLATEAU CRUSTACÉS</b>	— 135
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, PINCES DE TOURTEAU, BULOTS	

<b>PLATEAU ROYAL (2 personnes)</b>	— 270
SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER	

<b>PLATEAU GIRAFE</b>	— 450
<b>CAVIAR EN SUPPLÉMENT AUX CHOIX</b>	
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT (14CL) ASSORTIMENT DE CRU, SELECTION D'HUITRES (18), HOMARD BLEU ENTIER, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS.	

# CRU

<b>THON</b> FINES TRANCHES, JALAPENOS, DASHI	— 25
<b>LANGOUSTINES</b> CRUES, POMMES VERTES, SOJA, TOBIKO	— 28
<b>YELLOWTAIL</b> SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE SAUCE PONZU	— 26
<b>DAURADE</b> TARTARE, DASHI, CITRON VERT	— 24
<b>SAUMON</b> FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	— 31
<b>BAR (POUR 2)</b> CARPACCIO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES, HUILE DE BASILIC	— 49

## ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 60
3 personnes	— 90

# ENTRÉES

<b>MORUE</b> ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 22
<b>CALAMARS</b> POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 25
<b>TOURTEAU AU NATUREL</b> LAITUE, NAVETS, CITRON VERT	— 31
<b>LANGOUSTINES</b> RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 33
<b>HUÎTRES (LES 6)</b> GRATINÉES AUX ALGUES, SALICORNES	— 31

# SALADES

<b>HOMARD,</b> SUCRINES, AVOCAT, AGRUMES	— 49
<b>ARTICHAUTS VIOLETS</b> À CRU, PARMESAN 24 MOIS, RIQUETTE	— 21
<b>BURRATINA</b> CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, HUILE D'OLIVE	— 25
<b>POULPE</b> EN SALADE, TOMATES ET CONDIMENTS	— 26

# PLATS

**SAUMON** — 30  
HOT CEVICHE, QUINOA

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

**POULPE** — 39  
GRILLÉ, POMMES DE TERRE,  
PAMPLEMOUSSE, CHOU BLANC

**CABILLAUD** — 41  
RÔTI, SUCRINES,  
FEVETTES, ÉPINARDS

**HOMARD** — 55  
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

**BAR** — 43  
CELTUCE, SALICORNES,  
BEURRE BLANC ACIDULÉ

**SOLE** — PM  
MEUNIÈRE OU SÈCHE

**LÉGUMES CONFITS (V)** — 23  
À L'HUILE D'OLIVE

# VIANDES

**AGNEAU** — 39  
CÔTELETTES RÔTIES, AÏL CONFIT

**BOEUF** — 41  
FILET, ÉCHALOTTE, BÉARNAISE

# POISSONS ENTIERS

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

**CUISSON**  
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE,  
EN CROÛTE DE SEL

**SAUCES**  
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

# CÔTE DE BOEUF ANGUS ( POUR 2 )

— 160

# GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 10  
HARICOTS VERTS — 10  
SALADE DE TOMATES ANCIENNES — 10  
FRITES FRAÎCHES — 10  
POMMES PURÉE — 10  
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS — 10  
RIZ AU JASMIN — 10

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

# FROMAGE

COMTÉ RÉSERVATION MARCEL PETITE

— 16

# DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	— 17
TARTE CHOCOLAT-PRALINÉ	— 16	TARTE CITRON-BASILIC	— 16
MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON	— 15	BELLE ASSIETTE DE FRUITS ROUGES CHANTILLY LÉGÈRE	— 15
FRAISIER	— 15	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON FRAMBOISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
CAFÉ GOURMAND	— 14	COUPE DE FRUITS À PARTAGER	— 32

## 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

# GIRAFE

## OYSTERS

(½ dozen)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, MILD TASTE	— 25
PERLE NOIRE, N°4 BRITTANY, NUTTY	— 29
SPÉCIALES KRYSTALES N°2 NORMANDY, TASTY	— 33
PLATES DE BELON N°0 BRITTANY, SALTY	— 39

## SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP (6)	— 35
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 13
1/2 BLUE LOBSTER	— 49
CRAB CLAW (3)	— 27

## CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 135
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 220
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 330
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 540
HOMEMADE BLINIS, CREAM FROM ISIGNY	

## PLATTERS

<b>TASTING PLATTER</b> OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS	— 80
<b>TASTING PLATTER OYSTERS (18)</b>	— 95
<b>SEAFOOD PLATTER</b> 1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, CRAB CLAW, WHELKS	— 135
<b>ROYAL PLATTER (2 people)</b> OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER	— 270

<b>GIRAFE PLATTER</b> <b>CHOICE OF CAVIAR IN EXTRA</b> 2 GLASSES OF CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT (14CL) RAW ASSORTIMENT, OYSTERS SELECTION (18), LOBSTER, CRAB CLAW, NORWAY BLUE LOBSTER, SHRIMPS, WHELKS	— 450
--	-------

# RAW

<b>TUNA</b> THIN SLICES, JALAPENOS, DASHI	— 25
<b>NORWAY LOBSTER</b> RAW, GREEN APPLE, SOY, TOBIKO	— 28
<b>YELLOWTAIL</b> SASHIMI, WARM SESAME OIL, PONZU SAUCE	— 26
<b>SEA BREAM</b> TARTARE, DASHI, LIME	— 24
<b>SALMON</b> SMOKED WITH BEECH WOOD, BLINIS CREAM FROM ISIGNY	— 31
<b>SEA BASS (FOR 2)</b> CARPACCIO, STRACCIATELLA, RASPBERRY, BASIL OIL	— 49

<b>RAW FISH ASSORTMENT</b> (2 people)	— 60
(3 people)	— 90

# APPETIZER

<b>CODFISH</b> ACCRAIS, SPICY CONDIMENTS	— 22
<b>SQUIDS</b> PAN ROASTED IN OLIVE OIL, BELL PEPPER CONFIT, ESPELLETTE CHILI PEPPER, CHORIZO	— 25
<b>CRAB MEAT</b> LETTUCE, TURNIP, LIME	— 31
<b>NORWAY LOBSTER</b> RAVIOLES, MUSHROOMS, DASHI-CURRY BROTH	— 33
<b>OYSTERS (1/2 DOZEN)</b> SEAWEED GRATIN, SEA ASPARAGUS	— 31

# SALAD

<b>LOBSTER</b> LETTUCE, AVOCADO, CITRUS	— 49
<b>ARTICHOKE</b> CARPACCIO, 24 MONTHS AGED PARMESAN, ARUGULA	— 21
<b>BURRATINA</b> CREAMY, TOMATOES, GINGER OLIVE OIL	— 25
<b>OCTOPUS</b> TOMATOES, CUCUMBER, RADISH, MINT	— 26

# FISH

<b>SALMON</b> HOT CEVICHE, QUINOA	— 30
<b>TUNA</b> TATAKI, SEAWEED-SESAME, GRILLED AVOCADO SALAD	— 37
<b>OCTOPUS</b> GRILLED, POTATOES, GRAPEFRUIT, CABBAGE	— 39
<b>COD</b> ROASTED, SUCRINE SPINACH, BEANS	— 41
<b>LOBSTER</b> LINGUINE, TOMATOES, HERBS	— 55
<b>SEA BASS</b> CELTUCE, SEA ASPARAGUS, BEURRE BLANC	— 43
<b>SOLE</b> MEUNIÈRE OR DRY	— PM
<b>VEGETABLES (V)</b> CONFIT IN OLIVE OIL	— 23

## 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

### ANGUS BEEF CHOP (FOR 2)

À LA PLANCHA, BÉARNAISE SAUCE

— 160

# MEAT

<b>BABY LAMB</b> ROASTED CHOP WITH GARLIC	— 39
<b>BEEF</b> FILET, SHALLOT, BEARNAISE SAUCE	— 41

# SIDE

GRILLED AVOCADO SALAD	— 10
STRING BEANS	— 10
FRENCH FRIES	— 10
TOMATOES SALAD	— 10
MASHED POTATOES	— 10
SPINACH SALAD	— 10
JASMINE RICE	— 10

# CHEESE

COMTÉ RESERVATION FROM MARCEL PETITE — 16

## DESSERTS

VANILLA CREAM FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	— 15	RED FRUIT PAVLOVA	— 17
CHOCOLATE AND PRALINE TART	— 16	LEMON AND BASIL TART	— 16
BOURBON VANILLA NAPOLEON	— 15	BEAUTIFUL PLATE OF RED FRUIT, CHANILLY	— 15
FRAISIER	— 15	ICE CREAM AND SORBETS (COFFEE, SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE, PISTACHIO, VANILLA, STRAWBERRY LEMON, RASPBERRY, MANGO, WHITE PEACH)	— 13
COFFEE GOURMAND	— 14	FRUITS PLATE TO SHARE	— 32

### PARIS SOCIETY TABLES

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

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED