

GIRAFE

HUÎTRES

(les 6)

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

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO (les 6)	— 37
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 15
1/2 HOMARD BLEU	— 53
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 30

CAVIARS

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

PLATEAU DÉGUSTATION	— 85
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	
PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)	— 95
PLATEAU CRUSTACÉS	— 165
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, PINCES DE TOURTEAU, BULOTS	
PLATEAU ROYAL (2 personnes)	— 290
SELECTION D'HUITRES (18), CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER	

PLATEAU GIRAFE	— 450
CAVIAR EN SUPPLÉMENT AUX CHOIX	
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

THON — 25
TARTARE, AVOCAT, JALAPENOS

LANGOUSTINES — 35
CARPACCIO, CRÈME D'ISIGNY,
CITRON NOIR D'IRAN, CAVIAR

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

DAURADE — 25
CEVICHE, LAIT DE COCO, TAMARIN

OBSIBLUE — 29
CRUES, PASTÈQUE, CORIANDRE,
HUILE D'OLIVE CITRON

BAR — 28
CARPACCIO, HUILE D'OLIVE,
FRUITS DE LA PASSION, BAIES ROSES

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes — 65
3 personnes — 95

ENTRÉES

MORUE — 22
ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS

GAMBAS — 32
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC,
POUSSES D'ÉPINARDS

HOMARD — 36
RAVIOLES, BISQUE CRÉMEUSE

SAUMON — 29
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS,
CRÈME D'ISIGNY

SALADES

HOMARD — 49
SUCRINES, AVOCAT, AGRUMES

BURRATINA — 26
TOMATES ANCIENNES,
VINAIGRETTE GINGEMBRE

ARTICHAUTS VIOLETS — 24
CRUS, PARMESAN 18 MOIS, ROQUETTE

TOURTEAU — 36
NASHI, CHOU-FLEUR, CITRON

POULPE — 26
EN SALADE, POMMES GRENAILLE
ANETH, CRÈME ACIDULÉE

PLATS

SAUMON — 35

HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 37

EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 44

GRILLÉ, PETIT POIS, SUCRINES,
LARD FUMÉ, OIGNONS NOUVEAUX

CABILLAUD — 34

RÔTI, PALOURDES, SALICORNES
MARINIÈRE

HOMARD — 58

LINGUINES, TOMATES, AROMATES

SOLE — PM

MEUNIÈRE OU SÈCHE

AUBERGINES (V) — 25

RÔTIES, TAPENADE,
ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
CONCASSÉ DE TOMATES

TRUFFE (V) — 41

LINGUINES, PARMESAN

VIANDES

VOLAILLE — 39

RÔTIE, JUS RÉDUIT
POMME DE TERRE CROUSTILLANTE

BOEUF — 49

FILET, ÉCHALOTE CONFITE, 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

LANGOUSTE GRILLÉE, POUR 2

SAUCE VIERGE

— 420

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, POUR 2

(ALLEMAGNE)

— 140

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 12

HARICOTS VERTS — 10

FRITES FRAÎCHES — 10

SALADE DE TOMATES — 12

POMMES PURÉE — 10

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS — 10

LINGUINE À LA TRUFFE — 19

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS.

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

FROMAGES

COMTÉ RÉSERVATION MARCEL PETITE

— 17

DESSERTS

CHOUQUETTES VANILLE-PRALINÉ À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA FRAISES, BASILIC	— 17
TARTE AUX ABRICOTS	— 16	MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON	— 15
SABLÉ AU CHOCOLAT MANJARI, SORBET FRUITS DE LA PASSION	— 18	COUPE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY, À PARTAGER	— 32
TOUT VANILLE	— 21	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, FRAISE, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON FRAMBOISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
CAFÉ GOURMAND	— 14		

GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CAMEL, NOISETTES, FRUITS ROUGES	— 28
-------------------------------------------------------------------------------------	------

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - MAISON REVKA - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA

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, CADORET, N°2 NORMANDY, TASTY	— 33
PLATES DE BELON N°0 BRITTANY, SALTY	— 39

SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP (6)	— 37
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 15
1/2 BLUE LOBSTER	— 53
CRAB CLAW (3)	— 30

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

TASTING PLATTER OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS	— 85
TASTING PLATTER OYSTERS (18)	— 95
SEAFOOD PLATTER 1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, CRAB CLAW, WHELKS	— 165
ROYAL PLATTER (2 people) OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER	— 290

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

RAW

TUNA — 25
TARTARE, AVOCADO, JALAPENOS

LANGOUSTINES — 35
CARPACCIO, ISIGNY CREAM,
IRANIAN BLACK LEMON, CAVIAR

YELLOWTAIL — 29
SASHIMI, WARM SESAME OIL,
PONZU SAUCE

SEA BREAM — 25
CEVICHE, COCONUT MILK, TAMARIND

OBSIBLUE — 29
RAW, WATER MELON, CORIANDER,
LEMON OLIVE OIL

SEA BASS — 28
CARPACCIO, OLIVE OIL,
PASSION FRUIT, PINK PEPPER

RAW FISH ASSORTMENT
(2 people) — 65
(3 people) — 95

APPETIZER

CODFISH — 22
ACCRAS, SPICY CONDIMENTS

KING PRAWN — 32
SAUTEED IN OLIVE OIL,
BASIL, BABY SPINASH

LOBSTER — 36
RAVIOLES, CREAMY BISQUE

SALMON — 29
SMOKED WITH BEECH WOOD, BLINIS,
ISIGNY CREAM

SALAD

LOBSTER — 49
SUCRINE, AVOCADO, CITRUS

BURRATINA — 26
CREAMY, TOMATOES, GINGER OLIVE OIL

ARTICHOKE — 24
CARPACCIO, 18 MONTHS AGED PARMESAN,
ARUGULA

CRAB MEAT — 36
NASHI, CAULIFLOWER, LEMON

OCTOPUS — 26
BABY POTATOES, DILL, SOUR CREAM

FISH

SALMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 35
TUNA TATAKI, SEAWEED-SESAME, GRILLED AVOCADO SALAD	— 37
OCTOPUS GRILLED, PEAS, SUCRINE SMOKED BACON, SPRING ONIONS	— 44
COD ROASTED, CLAMS, SALICORNIA, MARINIÈRE	— 34
LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS	— 58
SOLE MEUNIÈRE OR DRY	— PM
AUBERGINES (V) ROASTED, BLACK OLIVES, TOMATOES, WHITE AND GREEN ASPARAGUS	— 25
TRUFFLE (V) LINGUINE, PARMESAN CHEESE	— 41

MEAT

CHICKEN ROASTED, CRISPY POTATOES	— 39
BEEF FILLET, SHALLOT CONFIT, BEARNAISE SAUCE	— 49

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

GRILLED SPINY LOBSTER, FOR 2

VIRGIN SAUCE

— 420

SIMMENTAL PRIME BEEF, FOR 2

(GERMANY)

— 140

SIDE

GRILLED AVOCADO SALAD	— 12
STRING BEANS	— 10
FRENCH FRIES	— 10
TOMATOES SALAD	— 12
MASHED POTATOES	— 10
SPINACH SALAD	— 10
TRUFFLE LINGUINE	— 19

CHEESE

COMTÉ RESERVATION FROM MARCEL PETITE — 17

DESSERTS

VANILLA AND PRALINE FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	— 15	STRAWBERRIES AND BASIL PAVLOVA	— 17
APRICOT TART	— 16	BOURBON VANILLA NAPOLEON	— 15
MANJARI CHOCOLATE SABLÉ PASSION FRUIT SORBET	— 18	RED FRUITS PLATE, CHANTILLY, TO SHARE	— 32
ALL VANILLA	— 21	ICE CREAM AND SORBETS (COFFEE, CHOCOLATE, LEMON, PISTACHIO, VANILLA, STRAWBERRY, RASPBERRY, MANGO, WHITE PEACH)	— 13
COFFEE GOURMAND	— 14		

WAFFLE, TO SHARE CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, CAMEL, HAZELNUS, RED FRUITS	— 28
--------------------------------------------------------------------------------	------

PARIS SOCIETY TABLES

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - LA SUITE GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - MAISON REVKA - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED