

# 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

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

**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

## 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 SIMMENTAL, POUR 2

( ALLEMAGNE )

— 140

# VIANDES

**VOLAILLE** — 39

RÔTIE, JUS RÉDUIT  
POMME DE TERRE CROUSTILLANTE

**BOEUF** — 49

FILET, ÉCHALOTE CONFITE, BÉARNAISE

# 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
SABLÉ BRETON, FIGUES, GLACE À LA FLEUR DE LAIT	— 16	MILLE-FEUILLE À LA VANILLE BOURBON	— 15
TARTE CHOCOLAT-CARAMEL, GLACE VANILLE	— 18	COUPE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY, À PARTAGER	— 32
TOUT VANILLE	— 21	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, FRAISE, CACAO, PISTACHE, VANILLE, CITRON FRAMBOISE, MANGUE, PASSION)	— 13
CAFÉ GOURMAND	— 14		

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

## LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÜN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LA SUITE - LOUIE - PERRUCHE  
IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - MAISON REVKA - LAURENT

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

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

<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

**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

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

# MEAT

<b>CHICKEN</b> ROASTED, CRISPY POTATOES	— 39
<b>BEEF</b> 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

### 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
SHORTBREAD, FIGS, MILK ICE-CREAM	— 16	BOURBON VANILLA NAPOLEON	— 15
CHOCOLATE AND CARAMEL TART VANILLA ICE-CREAM	— 18	RED FRUITS PLATE, CHANTILLY, TO SHARE	— 32
ALL VANILLA	— 21	ICE CREAM AND SORBETS (COFFEE, CHOCOLATE, LEMON, PISTACHIO, VANILLA, STRAWBERRY, RASPBERRY, MANGO, PASSION FRUIT)	— 13
COFFEE GOURMAND	— 14		

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

## PARIS SOCIETY TABLES

GIGI RIGOLATTO - MÜN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LA SUITE - LOUIE - PERRUCHE  
IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - MAISON REVKA - LAURENT

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED