

# La · Suite

GIRAFE

## À partager.

TO SHARE.

- TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PAIN TOASTÉ • 19  
*TRUFFLED TARAMA, TOASTED BREAD*
- CREVETTES CROUSTILLANTES, GINGEMBRE-CITRON • 24  
*CRISPY PRAWN, GINGER, LEMON*
- CALIFORNIA DE HOMARD, MAYONNAISE SPICY • 35  
*CALIFORNIA LOBSTER, SPICY MAYONNAISE*

## Entrées.

APPETIZERS.

- COQUILLAGES ET CRUSTACÉS • 49  
*HÙÎTRES PERLES NOIRES N°4 (3), CREVETTES ROSES BIO (3), LANGOUSTINES (2), PINCES DE TOURTEAU (2)*  
*SHELLFISH AND CRUSTACEANS*  
*PERLE NOIRE OYSTERS N°4 (3), SHRIMPS (3), NORWAY LOBSTER (2), CRAB CLAW (2)*
- HÙÎTRES PERLE NOIRE N°4, BRETAGNE (LES 6) • 29  
*PERLE NOIRE OYSTERS N°4, BRITTANY (THE 6)*
- GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE, ŒUF COULANT, CRÈME CAVIAR • 43  
*HASH BROWNS, RUNNY YOLK, CAVIAR CREAM*
- KING CRAB, ROMAINE, MANGUE, AGRUMES • 55  
*KING CRAB, ROMAINE LETTUCE, MANGO, CITRUS*
- RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CHAMPIGNONS, BOUILLON • 26  
*NORWAY LOBSTER RAVIOLI, MUSHROOMS, BROTH*
- CHAIR DE TOURTEAU, TOMATES, ESTRAGON • 25  
*CRABMEAT, TOMATOES, TARRAGON*
- TOMATES MULTICOLORES, BURRATA DES POUILLES, BASILIC <sup>POUR 2</sup> • 36  
*TOMATOES, BURRATA, BASIL <sup>FOR 2</sup>*

## Caviars.

CAVIARS.

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

## Crus.

RAW.

- FINES TRANCHES DE BAR, CRÈME D'ISIGNY, CAVIAR • 32  
*THIN SLICES OF SEA BASS TARTARE, ISIGNY CREAM, CAVIAR*
- THON EN TATAKI, AVOCAT, ÉCHALOTES CONFITES • 28  
*TUNA TATAKI, AVOCADO, CANDIED SHALLOTS*
- CARPACCIO DE YELLOWTAIL, TOMATES, OLIVES VERTES, SÉSAME • 24  
*YELLOWTAIL CARPACCIO, TOMATOES, GREEN OLIVES, SESAME*
- SAUMON EN SASHIMI, QUINOA, MOUTARDE DOUCE, NOISETTES • 21  
*SALMON SASHIMI, QUINOA, SWEET MUSTARD, HAZELNUTS*

# Plats.

DISHES.

FILET DE BAR, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, NORI, BEURRE BLANC ACIDULÉ <i>SEA BASS FILLET, CRUSHED POTATOES, NORI, BEURRE BLANC</i>	• 43
POULPE GRILLÉ, CAROTTES, CITRONNELLE, ROQUETTE <i>GRILLED OCTOPUS, CARROTS, LEMONGRASS, ARUGULA</i>	• 39
CABILLAUD, TOMATES, OLIVES, PIGNON DE PIN <i>COD FISH, TOMATOES, OLIVES, PINE NUT</i>	• 34
HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES <sup>POUR 2</sup> <i>BLUE LOBSTER, LINGUINES, TOMATOES, HERBS <sup>FOR 2</sup></i>	• 280
FILET DE BOEUF, FÈVES, PLEUROTTE, SAUCE POIVRE <i>BEEF FILLET, BROAD BEANS, MUSHROOMS, BLACK PEPPER SAUCE</i>	• 49
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, POMMES GRENAILLE <sup>POUR 2</sup> <i>SIMMENTAL PRIME BEEF, BABY POTATOES <sup>FOR 2</sup></i>	• 140 <small>POUR 2 / FOR 2</small>
LINGUINES À LA TRUFFE <i>TRUFFLE LINGUINE</i>	• 41

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

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

# Garnitures.

SIDES.

LÉGUMES VERTS ET TOMATES CONFITES / <i>GREEN VEGETABLES AND CANDIED TOMATOES</i>	• 10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / <i>MASHED POTATOES</i>	• 10
ROQUETTE ET PARMESAN / <i>ARUGULA, PARMESAN CHEESE</i>	• 10
FÈVES, PLEUROTTE, SUCRINES / <i>BROAD BEANS, MUSHROOMS, SUCRINE</i>	• 10
LINGUINES À LA TRUFFE / <i>TRUFFLE LINGUINE</i>	• 19

L · S  
· G ·

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