

GIRAFE

HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 26
PERLE NOIRE, N°4 BRETAGNE, CHARNUE	— 31
SPÉCIALES, CADORET, N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRETAGNE, IODÉE	— 29

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
PINCES DE KING CRAB (les 2)	— 60

CAVIARS

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 150
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 250
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 380
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 650
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 TARTARE, AVOCAT, JALAPENOS	— 25
SAINT-JACQUES CARPACCIO, PAPAYE, CONCOMBRE,	— 31
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU	— 29
BAR CEVICHE, LAIT DE COCO	— 24
SAUMON MARINÉ, CHOU FLEUR, CAVIAR	— 34
HADDOCK FUMÉ, FINES TRANCHES, RADICCHIO FRUITS DE LA PASSION, MANGUE	— 25

ASSORTIMENT DE CRUS

2 personnes	— 65
3 personnes	— 95

ENTRÉES

MORUE ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 22
GAMBAS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC, POUSSES D'ÉPINARDS	— 33
HOMARD RAVIOLES, BISQUE CRÉMEUSE	— 36
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE TOURTEAU, ROUILLE, CROÛTONS	— 32
CAVIAR POMME DE TERRE CROUSTILLANTE, OEUF COULANT	— 43

SALADES

HOMARD SUCRINES, AVOCAT, AGRUMES	— 49
ARTICHAUTS MÂCHE, FRISÉE, TRUFFE NOIRE, PARMESAN	— 29
SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY	— 31

PLATS

SAINT-JACQUES — 51

TOPINAMBOUR, CELTUCE, TRUFFE NOIRE

THON — 37

EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 38

GRILLÉ, GNOCCHI, CHORIZO,
CAROTTES, GINGEMBRE

CABILLAUD — 43

RÔTI, MORILLES, JUS AU VIN JAUNE

HOMARD — 58

LINGUINES, TOMATES, AROMATES

SOLE — PM

MEUNIÈRE OU SÈCHE

AUBERGINES (V) — 25

RÔTIES, CHAMPIGNONS,
COURGETTES JAUNES ET VERTES,
PATATES DOUCES

TRUFFE NOIRE (V) — 45

LINGUINES, PARMESAN

VIANDES

VOLAILLE — 43

RÔTIE, JUS TRUFFÉ
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

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 12

HARICOTS VERTS — 10

FRITES FRAÎCHES — 10

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.

DESSERTS

CHOUQUETTES VANILLE-PRALINÉ À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 15	PAVLOVA POIRE CHOCOLAT	— 17
TARTE CITRON-CALAMANSI, MERINGUE	— 16	MONT-BLANC MARRONS, MYRTILLES	— 16
TARTE CHOCOLAT-CARAMEL, GLACE VANILLE	— 18	ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	— 17
TOUT VANILLE	— 21	GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, PISTACHE, CACAO, CITRON, MANGUE, PASSION	— 13
CAFÉ GOURMAND	— 14		

GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CARAMEL, NOISETTES, CRÈME DE MARRON	— 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 - MAXIM'S

GIRAFE

OYSTERS

(½ dozen)

FINES DE CLAIRE, CADORET, N°3 CHARENTE MARITIME, MILD TASTE	— 26
PERLE NOIRE, N°4 BRITTANY, NUTTY	— 31
SPÉCIALES, CADORET, N°2 NORMANDY, TASTY	— 33
PERLE DE BRETAGNE, N°5 BRITTANY, SALTY	— 29

SEA FOOD

ORGANIC SHRIMP (6)	— 37
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 15
1/2 BLUE LOBSTER	— 53
CRAB CLAW (3)	— 30
KING CRAB CLAW (2)	— 60

CAVIAR

CAVIAR OSCIÈTRE (30 GRS)	— 150
CAVIAR OSCIÈTRE (50 GRS)	— 250
CAVIAR BELUGA (30 GRS)	— 380
CAVIAR BELUGA (50 GRS)	— 650
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

SEA SCALLOPS — 31

CARPACCIO, PAPAYA, CUCCUMBER

YELLOWTAIL — 29

SASHIMI, WARM SESAME OIL,
PONZU SAUCE

SEA BASS — 24

CEVICHE, COCONUT MILK

SALMON — 34

MARINATED, CAULIFLOWER, CAVIAR

HADDOK — 25

SMOKED, THIN SLICES, RADICCHIO,
PASSION FRUITS, MANGO

RAW FISH ASSORTMENT

(2 people) — 65

(3 people) — 95

APPETIZER

CODFISH — 22

ACCRA, SPICY CONDIMENTS

KING PRAWN — 33

SAUTEED IN OLIVE OIL,
BASIL, BABY SPINASH

LOBSTER — 36

RAVIOLES, CREAMY BISQUE

ROCK FISH SOUP — 32

CRABMEAT, ROUILLE, CRISPY BREAD

CAVIAR — 43

HASH BROWNS, RUNNY YOLK, CREAM

SALAD

LOBSTER — 49

SUCRINE, AVOCADO, CITRUS

ARTICHOKE — 29

MACHE AND FRISÉE SALAD, TRUFFLE
AGED PARMESAN

SALMON — 31

SMOKED WITH BEECH WOOD, BLINIS,
ISIGNY CREAM

FISH

SEA SCALLOPS — 51

JERUSALEM ARTICHOKE, CELTUCE,
BLACK TRUFFLE

TUNA — 37

TATAKI, SEAWEED-SESAME,
GRILLED AVOCADO SALAD

OCTOPUS — 38

GRILLED, GNOCCHI, CHORIZO,
CARROTS, GINGER

COD — 43

ROASTED, MORELS MUSHROOMS,
YELLOW WINE JUICE

LOBSTER — 58

LINGUINE, TOMATOES, HERBS

SOLE — PM

MEUNIÈRE OR DRY

AUBERGINES (V) — 25

ROASTED, MUSHROOMS, SWEET POTATOES
YELLOW AND GREEN ZUCCHINI

TRUFFLE (V) — 45

LINGUINE, PARMESAN CHEESE

MEAT

CHICKEN — 43

ROASTED, CRISPY POTATOES
TRUFFLE JUICE

BEEF — 49

FILLET, SHALLOT CONFIT, BEARNAISE SAUCE

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

SIDE

GRILLED AVOCADO SALAD — 12

STRING BEANS — 10

FRENCH FRIES — 10

MASHED POTATOES — 10

SPINACH SALAD — 10

TRUFFLE LINGUINE — 19

DESSERTS

VANILLA AND PRALINE FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	— 15	PEAR AND CHOCOLATE PAVLOVA	— 17
LEMON AND KALAMANSI TART, MERINGUE	— 16	CHESTNUTS AND BLUEBERRIES MONT BLANC	— 16
CHOCOLATE AND CARAMEL TART VANILLA ICE-CREAM	— 18	EXOTIC FRUITS PLATE,	— 17
ALL VANILLA	— 21	ICE CREAM AND SORBETS VANILLA, COFFEE, CACAO, PISTACHIO, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT)	— 13
COFFEE GOURMAND	— 14		

WAFFLE, TO SHARE CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, CARAMEL, HAZELNUS, CHESTNUT CREAM	— 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 - MAXIM'S

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED