

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)	— 32
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 39
BULOTS (200 GRS)	— 15
1/2 HOMARD BLEU	— 55
PINCES DE TOURTEAU (les 3)	— 32
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	— 95
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS	
PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES (18)	— 85
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 CRUS, SELECTION D'HUÎTRES (18), HOMARD BLEU ENTIER, PINCES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES BIO, BULOTS.	

CRU

THON — 25
TARTARE, AVOCAT, JALAPENOS

GAMBERO ROSSO — 43
HUILE D'OLIVE CITRON, FLEUR DE SEL

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

DAURADE — 24
CEVICHE, LAIT DE COCO, PASSION

BAR — 25
TARTARE, CRÈME D'ISIGNY, AGRUMES

SAINT JACQUES — 35
CARPACCIO, TRUFFE NOIRE

ENTRÉES CHAUDES

MORUE — 22
ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS

GAMBAS — 35
POÊLÉES À L'HUILE D'OLIVE, BASILIC,
POUSSES D'ÉPINARDS

LANGOUSTINES — 28
RAVIOLES, CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ

CALAMARS — 25
POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE,
TOMATES, ÉPINARDS, CHORIZO

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE — 33
TOURTEAU, ROUILLE, CROÛTONS

ENTRÉES FROIDES

KING CRAB — 52
SUCRINES, AVOCAT, CONCOMBRE

ARTICHAUTS — 28
MÂCHE, FRISÉE, TRUFFE NOIRE,
PARMESAN

SAUMON — 31
FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS,
CRÈME D'ISIGNY



PLATS

SAUMON — 35

HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 37

EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

SAINT-JACQUES — 48

ARTICHAUTS, TRUFFE NOIRE

POULPE — 39

GRILLÉ, CAROTTES, GINGEMBRE,
ROQUETTE

CABILLAUD — 43

RÔTI, MORILLES, JUS AU VIN JAUNE

HOMARD — 59

LINGUINES, TOMATES, AROMATES

SOLE — PM

MEUNIÈRE OU SÈCHE

CHOU-FLEUR (V) — 28

RÔTI ENTIER, CRÈME ACIDULÉE

TRUFFE (V) — 45

LINGUINES, PARMESAN

VIANDES

AGNEAU — 46

CÔTELETTES RÔTIES AU THYM,
POMMES GRENAILLE, POUSSÉS D'ÉPINARDS

BŒUF — 49

FILET, ÉCHALOTE CONFITE, FRITES, BÉARNAISE

POISSONS ENTIERS

SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT,
SAINT PIERRE, TURBOTIN, SOLE ...

CUISSON

RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE, 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'ACCEPTE 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 VANILLE, ANANAS, COCO	— 17
TARTE CITRON MERINGUÉE	— 16	ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES	— 19
CHEESE CAKE MANGUE-PASSION	— 17	GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, CACAO, MANGUE CITRON, PISTACHE, PASSION	— 13
TARTE CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN GLACE VANILLE	— 19	CAFÉ GOURMAND	— 14

GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, NOISETTES, FRUITS EXOTIQUES	— 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 - BARONNE

PRIX EN EURO NET / TAXES ET SERVICE INCLUS

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)	— 32
NORWAY LOBSTER (4)	— 39
WHELKS (7,5 oz)	— 15
1/2 BLUE LOBSTER	— 55
CRAB CLAW (3)	— 32
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	— 95
TASTING PLATTER OYSTERS (18)	— 85
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
TARTAR, AVOCADO, JALAPENOS

GAMBERO ROSSO — 43
LEMON OLIVE OIL, SALT

YELLOWTAIL — 29
SASHIMI, WARM SESAME OIL,
PONZU SAUCE

SEA BREAM — 24
CEVICHE, COCONUT MILK, PASSION FRUIT

SEA BASS — 25
TARTAR, ISIGNY CREAM, CITRUS

SEA SCALLOPS — 35
CARPACCIO, BLACK TRUFFLE

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

HOT APPETIZER

CODFISH — 22
ACCRAS, SPICY CONDIMENTS

KING PRAWN — 35
SAUTEED IN OLIVE OIL,
BASIL, BABY SPINASH

NORWAY LOBSTER — 28
RAVIOLES, MUSHROOMS, BROTH

SQUID — 25
SAUTEED IN OLIVE OIL, TOMATOES
SPINACH, CHORIZO

ROCK FISH SOUP — 33
CRABMEAT, ROUILLE, CRISPY BREAD

COLD APPETIZER

KING CRAB — 52
SUCRINE, AVOCADO, CUCUMBER

ARTICHOKE — 28
MIXED SALAD, 18 MONTHS AGED PARMESAN
BLACK TRUFFLE

SALMON — 31
SMOKED WITH BEECH WOOD, BLINIS
CREAM FROM ISIGNY

FISH

SALMON — 35
HOT CEVICHE, QUINOA

TUNA — 37
TATAKI, SEAWEED-SESAME,
GRILLED AVOCADO SALAD

SEA SCALLOPS — 48
ARTICHOKE, BLACK TRUFFLE

OCTOPUS — 39
GRILLED, CARROTS, GINGER, ARUGULA

COD — 43
ROASTED, MORELS MUSHROOMS,
YELLOW WINE JUICE

LOBSTER — 59
LINGUINE, TOMATOES, HERBS

SOLE — PM
MEUNIÈRE OR DRY

CAULIFLOWER (V) — 28
WHOLE ROASTED, SOUR CREAM

TRUFFLE (V) — 45
LINGUINE, PARMESAN CHEESE

MEAT

LAMB CHOP — 46
ROASTED WITH THYME, BABY POTATOES,
YOUNG SPINACH SALAD

BEEF — 49
FILLET, CANDIED SHALLOTS,
FRENCH FRIES, 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
GREEN BEANS — 10
FRENCH FRIES — 10
MASHED POTATOES — 10
SPINACH SALAD — 10
TRUFFLE LINGUINE — 19

DESSERTS

VANILLA AND PRALINE FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE	— 15	VANILLA, PINEAPPLE AND COCONUT PAVLOVA	— 17
LEMON MERINGUE PIE	— 16	EXOTIC FRUITS PLATE	— 19
MANGO AND PASSION FRUIT CHEESE CAKE	— 17	ICE CREAM AND SORBETS VANILLA, COFFEE, CACAO, PISTACHIO, LEMON, MANGO, PASSION FRUIT	— 13
CHOCOLATE TART, PECAN NUTS VANILLA ICE-CREAM	— 19	COFFEE GOURMAND	— 14

WAFFLE, TO SHARE	— 28
CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, EXOTIC FRUITS, SALTED BUTTER CARAMEL, HAZELNUT	

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 - BARONNE

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED