

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 | — 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 TARTARE, AVOCAT, JALAPENOS | — 25 |
| LANGOUSTINES CARPACCIO, AVOCAT, CITRON NOIR HUILE D'OLIVE | — 35 |
| YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME FUMANTE, SAUCE PONZU | — 29 |
| DAURADE CEVICHE, LAIT DE COCO, PASSION | — 24 |
| BAR TARTARE, CRÈME D'ISIGNY, FRAMBOISES | — 26 |
| POULPE FINES TRANCHES, TOMATES, PASTÈQUE GRANNY SMITH, SOJA | — 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 | — 35 |
| HOMARD RAVIOLES, BISQUE CRÉMEUSE | — 36 |
| SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, BLINIS, CRÈME D'ISIGNY | — 31 |

SALADES

| | |
|---|------|
| KING CRAB SUCRINES, MANGUE, CONCOMBRE | — 52 |
| ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, HUILE D'OLIVE CITRON, PARMESAN, ROQUETTE | — 23 |
| TOURTEAU AVOCAT, CURRY, GRANNY SMITH | — 35 |
| BURRATINA CRÉMEUSE, TOMATES ANCIENNES, HUILE D'OLIVE | — 25 |

PLATS

SAUMON — 35
HOT CEVICHE, QUINOA

THON — 37
EN TATAKI AUX ALGUES,
SALADE D'AVOCATS GRILLÉS

POULPE — 41
GRILLÉ, PETIT POIS, SUCRINES,
LARD FUMÉ, OIGNONS NOUVEAUX

CABILLAUD — 39
RÔTI, COQUILLAGES, FÈVES,
TOMATES, CHORIZO

HOMARD — 59
LINGUINES, TOMATES, AROMATES

SOLE — PM
MEUNIÈRE OU SÈCHE

CHOU-FLEUR (V) — 28
RÔTI ENTIER, CRÈME ACIDULÉE

TRUFFE (V) — 45
LINGUINES, PARMESAN

POISSONS ENTIERS

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

CUISSON
RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE

SAUCES
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (POUR 2)

— 160

VIANDES

AGNEAU — 44
CÔTELETTES RÔTIES AU THYM,
POMMES GRENAILLE, POUSSÉS D'ÉPINARDS

BŒUF — 49
FILET, ÉCHALOTE CONFITE, BÉARNAISE

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS — 12
HARICOTS VERTS — 10
SALADE DE TOMATES ANCIENNES — 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'ACCEPTÉ 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 FRAMBOISE BASILIC | — 17 |
| TARTE CITRON-CALAMANSI, MERINGUE | — 16 | TARTE AUX FRAISES, FROMAGE BLANC | — 16 |
| TOUT VANILLE | — 21 | ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY | — 19 |
| TARTE CHOCO-CACAHUÈTE, GLACE VANILLE | — 18 | GLACES ET SORBETS VANILLE, CAFÉ, CACAO, MANGUE CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, PASSION | — 13 |
| CAFÉ GOURMAND | — 14 | | |

| | |
|---|------|
| GAUFRE À PARTAGER, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, CAMEL AU BEURRE SALÉ, 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 - 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 | — 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 | — 95 |
| OYSTERS SELECTION (6), SHRIMPS, NORWAY LOBSTER, WHELKS | |
| TASTING PLATTER OYSTERS (18) | — 85 |
| SEAFOOD PLATTER | — 165 |
| 1/2 BLUE LOBSTER, NORWAY LOBSTER, SHRIMPS, CRAB CLAW, WHELKS | |
| ROYAL PLATTER (2 people) | — 290 |
| OYSTERS SELECTION (18), WHELKS, SHRIMPS, CRAB CLAW, NORWAY LOBSTER, WHOLE BLUE LOBSTER | |

| | |
|---|-------|
| GIRAFE PLATTER | — 450 |
| 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 | |

RAW

TUNA — 25
TARTAR, AVOCADO, JALAPENOS

NORWAY LOBSTER — 35
CARPACCIO, AVOCADO, BLACK LEMON,
OLIVE OIL

YELLOWTAIL — 29
SASHIMI, WARM SESAME OIL,
PONZU SAUCE

SEA BREAM — 24
CEVICHE, COCONUT MILK, PASSION FRUIT

SEA BASS — 26
TARTAR, ISIGNY CREAM, RASPBERRIES

OCTOPUS — 25
THIN SLICES, TOMATO, WATER MELON
GRANNY SMITH, SOYA SAUCE



RAW FISH ASSORTMENT

(2 people) — 65

(3 people) — 95

APPETIZER

CODFISH — 22
ACCRAS, SPICY CONDIMENTS

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

LOBSTER — 36
RAVIOLES, CREAMY BISQUE

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

SALAD

KIN CRAB — 52
SUCRINE, MANGO, CUCUMBER

ARTICHOKE — 23
CARPACCIO, 18 MONTHS AGED PARMESAN
ARUGULA

CRAB MEAT — 35
AVOCADO, CURRY, GRANNY SMITH

BURRATINA — 25
CREAMY, TOMATOES, OLIVE OIL

FISH

| | |
|---|------|
| SALMON HOT CEVICHE, QUINOA | — 35 |
| TUNA TATAKI, SEAWEED-SESAME, GRILLED AVOCADO SALAD | — 37 |
| OCTOPUS GRILLED, PEAS, SUCRINES, SMOKED BACON, SPRING ONIONS | — 41 |
| COD ROASTED, CLAMS, BEANS, TOMATOES, CHORIZO | — 39 |
| LOBSTER LINGUINE, TOMATOES, HERBS | — 59 |
| SOLE MEUNIÈRE OR DRY | — PM |
| CAULIFLOWER (V) WHOLE ROASTED, SOUR CREAM | — 28 |
| TRUFFLE (V) LINGUINE, PARMESAN CHEESE | — 45 |

CATCH OF THE DAY

UPON ARRIVAL

SEA BASS, SEA BREAM, TURBOT,
JOHN DORY, SOLE

STYLE

ROASTED, GRILLED, MEUNIÈRE

SAUCES

BEURRE BLANC,
BÉARNAISE, VIRGIN SAUCE

SIMMENTAL BEEF CHOP (FOR 2)
À LA PLANCHA, BÉARNAISE SAUCE
— 160

MEAT

| | |
|---|------|
| LAMB CHOP ROASTED WITH THYME, BABY POTATOES, YOUNG SPINACH SALAD | — 44 |
| BEEF FILLET, CANDIED SHALLOTS, BEARNAISE SAUCE | — 49 |

SIDE

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

DESSERTS

| | | | |
|---|------|--|------|
| VANILLA AND PRALINE FILLED CHOUX, WARM CHOCOLATE SAUCE | — 15 | RASPBERRY AND BASIL PAVLOVA | — 17 |
| LEMON AND KALAMANSI TART, MERINGUE | — 16 | STRAWBERRY TART, CREAM CHEESE | — 16 |
| CHOCOLATE AND PEANUT TART VANILLA ICE-CREAM | — 18 | RED FRUITS PLATE, CHANTILLY | — 19 |
| ALL VANILLA | — 21 | ICE CREAM AND SORBETS VANILLA, COFFEE, CACAO, STRAWBERRY, LEMON, MANGO, RASPBERRY, PASSION FRUIT | — 13 |
| COFFEE GOURMAND | — 14 | | |

| | |
|---|------|
| WAFFLE, TO SHARE | — 28 |
| CHANTILLY, CHOCOLATE SAUCE, RED 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

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED