

GIRAFE

LES HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°4 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 19
SPÉCIALES GILLARDEAU N°2 OLÉRON, CHARNUE	— 24
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRYSTALES N°3 NORMANDIE, GOURMANDE	— 38
PLATES DE BELON CADORET N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

CAVIAR DE SOLOGNE

CAVIAR (30 GRS)	— 90
CAVIAR (100 GRS)	— 280
BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY	

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR	— 21
CREVETTES GRISES	— 15
LANGOUSTINES DU GUILVINEC	— 38
PINCES DE TOURTEAU	— 22
BULOTS	— 9
OURSINS (SELON ARRIVAGE)	— 10
AMANDES DE MER (6)	— 18
1/2 HOMARD BLEU	— 28

LES PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION — 55
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES ROSES,
LANGOUSTINES, AMANDES DE MER, BULOTS

PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES — 85

PLATEAU CRUSTACÉS — 115
1/2 HOMARD, LANGOUSTINES, CREVETTES
ROSES, CREVETTES GRISES, PINCES DE
TOURTEAU, BULOTS

PLATEAU GIRAFE (2 personnes) — 250
SELECTION D'HUITRES (18),
AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES,
CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCES DE
TOURTEAU, LANGOUSTINES, HOMARD ENTIER

LE CRU

YELLOW TAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME, SAUCE TOSAZU	— 25
THON SASHIMI, JALAPENOS, YUZU	— 23
BAR CARPACCIO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES, HUILE DE BASILIC	— 23
DAURADE CEVICHE, COCO, CITRON VERT	— 22
TARTARE DE POISSON DU JOUR	— 23
GAMBERO ROSSO CRU, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	— 25
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES TRUFFE NOIRE, POIVRE DE CAVIAR	— 29
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE	— 31

SALADES

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, TOMATES CONFITES, PIGNONS DE PIN, PARMESAN	— 17
SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HERBES FRAÎCHES, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSE, ORANGE	— 19
VARIATION DE LÉGUMES RACINES RICOTTA AU LAIT CRU, VIEUX BALSAMIQUE	— 17
KING CRABE, SUCRINE, AVOCAT	— 39

ENTRÉES

PALOURDES MARINIÈRES, AU FOUR À BRAISE GRATINÉES AU BEURRE D'ALGUES	— 23 — 23
LANGOUSTINES RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 25
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 21
MORUE ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
CAVIAR OEUFS BIO À LA COQUE, CRÈME-CIBOULETTE	— 45
CREVETTES SOUPE, GINGEMBRE, CITRONNELLE	— 18

PLATS

POULPE GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON	— 35
HOMARD LINGUINE, TOMATES, AROMATES	— 35
CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES ET GIROLLES	— 37
SAUMON HOT CEVICHE	— 26
LANGOUSTINES RÔTIÉS À LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE	— 53
THON EN TATAKI, SÉSAME-ALGUES, AVOCAT, SUCRINE	— 33
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— 59
LÉGUMES BLANQUETTE À L'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE	— 25 — 25
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIÉS, PESTO D'HERBES	— 35

VIANDES

BŒUF FILET AU POIVRE TRADITIONNEL OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES	— 32
POULET FERMIER (2 personnes) RÔTI AU JUS AUX MORILLES	— 27 (par pers) — 38 (par pers)

LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

SELON ARRIVAGE

BAR, DAURADE, TURBOT, PAGRE, SAINT PIERRE,
CHAPON, TURBOTIN, MERLAN, ROUGET ...

CUISSON

RÔTI, GRILLÉ, MEUNIÈRE,
AU PLAT, EN CROÛTE DE SEL

SAUCE

BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

GARNITURES

HARICOTS VERTS	— 7
ÉPINARDS FRAIS	— 7
FRITES FRAÎCHES	— 7
SALADE DE MESCLUN	— 7
LÉGUMES RIVIERA	— 7
POMMES PURÉE	— 7
AVOCAT, SUCRINE	— 7
GRECQUE DE LÉGUMES, JUSTE TIÉDIS	— 7
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS	— 7

FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ DE CHEZ FABRE	— 14
COMTÉ 36 MOIS	— 16

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	GAUFRE MINUTE AU PRALIN	— 14
TARTE AU CHOCOLAT CAMEL BEURRE SALÉ	— 14	TARTE FINE À LA CLÉMENTINE FRAÎCHE	— 14
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 14	CAFÉ GOURMAND	— 13
GRILLÉ AUX POMMES CAMEL AU BEURRE SALÉ	— 15	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
PAVLOVA ROSE-LITCHI-FRAMBOISES	— 15	BABA AU VIEUX RHUM	— 14
PETITS POTS DE CRÈME (VANILLE, CAFÉ, PISTACHE)	— 14	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
		COUPE DE FRUITS À PARTAGER	— 32