

## 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 FRAMBOISES, FRAISES , MENTHE , BASILIC	— 14
TARTE AU CHOCOLAT	— 14	CAFÉ GOURMAND	— 13
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 14	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
TARTE FINE AUX POMMES CAMEL AU BEURRE SALÉ	— 15	FRAISIER	— 14
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	— 16	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
FRAISES DES BOIS, ÉMULSION AU CITRON VERT	— 18	FRUITS DE SAISON À PARTAGER	— 32

## GIRAFE

### LES HÛÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D. HERVÉ N°4 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSES	— 19
SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 OLÉRON, CHARNUES	— 33
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRYSIALES N°2 NORMANDIE, GOURMANDES	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉES	— 39

### CAVIAR D'AQUITAINE

OSCIETRA IMPERIAL (100% GREEN) 30 GRS	— 90
50 GRS BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY	— 150

### FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES BIO DE MADAGASCAR	— 21
CREVETTES GRISES	— 15
LANGOUSTINES DU GUILVINEC	— 38
BULOTS	— 9
AMANDES DE MER (6)	— 10
1/2 HOMARD BLEU	— 28

### LES PLATEAUX

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

<b>PLATEAU DÉGUSTATION HÛÎTRES</b>	— 85
------------------------------------	------

<b>PLATEAU CRUSTACÉS</b>	— 115
1/2 HOMARD, LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, CREVETTES GRISES, PINCES DE KING CRABE, BULOTS	

<b>PLATEAU GIRAFE</b> (2 personnes)	— 250
SELECTION D'HUITRES (18), AMANDES DE MER, CREVETTES GRISES, CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCES DE KING CRABE, LANGOUSTINES, HOMARD ENTIER	

## LE CRU

<b>DAURADE</b> CEVICHE, COCO, CITRON VERT	— 22
<b>THON</b> SASHIMI, JALAPENOS, YUZU	— 23
<b>BAR</b> CARPACCIO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES, HUILE DE BASILIC	— 24
<b>YELLOW TAIL</b> SASHIMI, HUILE DE SÉSAME, SAUCE TOSAZU	— 25
<b>ASSORTIMENT DE CRUS</b> (2 personnes)	— 60
<b>GAMBERO ROSSO</b> CRU, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	— 26
<b>TARTARE DE POISSON DU JOUR</b>	— 24
<b>CARPACCIO DE DENTI</b> FENOUIL SAUVAGE, HUILE D'OLIVE EXTRA	— 28
<b>LANGOUSTINES</b> CARPACCIO AU CAVIAR D'AQUITAINE	— 45

## SALADES

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, ANCHOIS À L'HUILE, PARMESAN	— 19
SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HERBES FRAÎCHES, FÊTA, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSE, ORANGE	— 19
SALADE D'ASPERGES VERTES, CRÉMEUX AU SEL FUMÉ, TRUFFE D'ÉTÉ	— 25
SALADE DE KING CRABE, SUCRINE, AVOCAT	— 42

## ENTRÉES

<b>MORUE</b> ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
<b>CALAMARS</b> POÉLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
<b>PALOURDES</b> MARINIÈRES, AU FOUR À BRAISE	— 23
<b>COUTEAUX</b> GRATINÉS AU BEURRE D'HERBES	— 23
<b>LANGOUSTINES</b> RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 25

## PLATS

<b>SAUMON</b> HOT CÉVICHE, QUINOA	— 26
<b>THON</b> EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 33
<b>POULPE</b> GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON	— 35
<b>HOMARD</b> LINGUINE, TOMATES, AROMATES	— 35
<b>CABILLAUD</b> RÔTI AUX MORILLES ET ASPERGES VERTES	— 39
<b>LANGOUSTINES</b> RÔTIES À LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE	— 53
<b>SOLE</b> MEUNIÈRE OU SÈCHE	— 59
<b>LÉGUMES (V)</b> LÉGUMES VERTS VAPEUR, YAOURT AUX ÉPICES CAJUN, NOIX DE CAJOU	— 25

## VIANDES

<b>BŒUF</b> FILET AU POIVRE TRADITIONNEL OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES	— 33
<b>AGNEAU DE LAIT</b> CÔTELETTES RÔTIES AU THYM, LÉGUMES CONFITS D'UNE RATATOUILLE	— 35

## 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 VERTS	— 8
POMMES PURÉE	— 7
AVOCAT GRILLÉ	— 7
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS	— 7
LÉGUMES RIVIERA	— 8