

FROMAGES

CHÈVRE CENDRÉ DE DOMINIQUE FABRE	— 14
COMTÉ 24 MOIS	— 16

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	COUPE TRÈS GOURMANDE DE FRUITS DE SAISON, MERINGUE, SORBETS, NOISETTES ET PISTACHES CARAMÉLISÉES	— 17
TARTE AU CHOCOLAT-CARAMEL BEURRE SALÉ	— 14	GAUFRE MINUTE PRALIN	— 14
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 15	CAFÉ GOURMAND	— 13
DESSERT DU JOUR	— 14	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
AFFOGATO GIANDUIA-CAFÉ	— 14	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
PAVLOVA AUX FRAMBOISES	— 16	BELLE ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER	— 32

GIRAFE

LES HUÎTRES

(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	— 150
BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY	

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

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 KING CRABE, BULOTS	

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

LE CRU

DAURADE CEVICHE, COCO, CITRON VERT	— 22
THON SASHIMI, JALAPENOS, YUZU	— 23
BAR CARPACCIO, STRACCIATELLA, FRAMBOISES, HUILE DE BASILIC	— 24
YELLOWTAIL SASHIMI, HUILE DE SÉSAME, SAUCE TOSAZU	— 25
GAMBERO ROSSO CRU, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	— 26
SAINT-JACQUES CARPACCIO À LA TRUFFE	— 28
TARTARE DE POISSON DU JOUR	— 24

ASSORTIMENT DE CRUS (2 personnes) — 60

SALADES

SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, PARMESAN CROUSTILLANT, TRUFFE	— 18
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN	— 19
SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HERBES FRAÎCHES, FÉTA, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSE, ORANGE	— 19
TOURTEAU FRAIS AU NATUREL, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	— 33

ENTRÉES

CREVETTES GRISES SOUPE, GINGEMBRE, CITRONNELLE	— 18
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
MOULES MOULES GRATINÉES AUX HERBES	— 23
GAMBAS, CALAMARS, ÉPERLANS FRITTO MISTO	— 23
PALOURDES EN MARINIÈRE LÉGÈREMENT ÉPICÉES	— 23
LANGOUSTINES RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 25

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 26
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 33
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON	— 35
HOMARD LINGUINE, TOMATES, AROMATES	— 35
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, PESTO D'HERBES FRAÎCHES	— 35
CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON	— 39
LANGOUSTE À LA BRAISE, CITRONNELLE, GINGEMBRE	— 55
LÉGUMES (V) TIAN DE LÉGUMES CONFITS	— 21

VIANDES

BŒUF BAVETTE WAGYU, À LA BRAISE	— 40
AGNEAU DE LAIT CÔTELETTES RÔTIES AU THYM	— 35

LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

SELON ARRIVAGE

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

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
CHOUX FLEUR RÔTI	— 7
POMMES PURÉE	— 7
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS	— 7
LÉGUMES VERTS	— 8
POÊLÉE DE SALLICORNES, AIL, BEURRE FRAIS	— 8