

FROMAGES

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

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	COUPE TRÈS GOURMANDE DE FRUITS ROUGES, MERINGUE, SORBETS, NOISETTES, PISTACHES CARAMÉLISÉES	— 17
TARTE AU CHOCOLAT-CARAMEL BEURRE SALÉ	— 14	GAUFRE MINUTE FRAMBOISES, FRAISES, MENTHE, BASILIC	— 14
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 14	CAFÉ GOURMAND	— 13
TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON	— 15	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	— 16	FRAISIER	— 14
ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES, CHANTILLY DE MASCARPONE	— 16	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
		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
ASSORTIMENT DE CRUS (2 personnes)	— 60
GAMBERO ROSSO CRU, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	— 26
TARTARE DE POISSON DU JOUR	— 24
DENTI CARPACCIO, FENOUIL SAUVAGE, HUILE D'OLIVE EXTRA	— 28
LANGOUSTINES CARPACCIO AU CAVIAR D'AQUITAINE	— 45

SALADES

SALADE DE TOMATES DE PROVENCE AU BASILIC	— 16
ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, ANCHOIS À L'HUILE, PARMESAN	— 19
SALADE DE JEUNES POUSSÉS, HERBES FRAÎCHES, FÉTA, CONCOMBRE, AVOCAT, GRENADE, PAMPLEMOUSE, ORANGE	— 19
SALADE DE KING CRABE, SUCRINE, AVOCAT	— 42

ENTRÉES

TOMATES GASPACHO, FRAISES, CONDIMENTS, PASTÈQUE, MELON, OLIVES	— 18
MORUE ACCRAS, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
MOZZARELLA DI BUFALA TOMATES DE PROVENCE, FRAISES, BASILIC	— 22
PALOURDES GRATINÉES AU BEURRE D'HERBES	— 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
CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON	— 39
LANGOUSTINES RÔTIÉS À LA CITRONNELLE ET GINGEMBRE	— 53
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— 59
LÉGUMES (V) LÉGUMES RIVIERA GRILLÉS	— 25

VIANDES

BŒUF FAUX-FILET BIO BLACK ANGUS MARINÉ	— 31
FILET AU POIVRE TRADITIONNEL OU BÉARNAISE, FRITES FRAÎCHES	— 33
AGNEAU DE LAIT CÔTELETTES RÔTIÉS 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
TOMATES DE PROVENCE	— 7