

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE JEUNES POUSSÉS — 20

DESSERTS

CHOUQUETTES À LA CRÈME VANILLÉE À TREMPER DANS DU CHOCOLAT	— 13	GAUFRE MINUTE PRALIN	— 14
TARTE AU CHOCOLAT-CARAMEL BEURRE SALÉ	— 14	CAFÉ GOURMAND	— 13
MILLEFEUILLE À LA VANILLE FRAÎCHE	— 15	TARTE CITRON DESTRUCTURÉE	— 14
PARIS BREST	— 15	GLACES ET SORBETS (CAFÉ, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, VANILLE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE, MANGUE, PÊCHE BLANCHE)	— 13
PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES	— 16	BELLE ASSIETTE DE FRUITS À PARTAGER	— 32

GIRAFE

LES HUÎTRES

(les 6)

FINES DE CLAIRE D.HERVÉ N°3 CHARENTE MARITIME, PEU GRASSE	— 20
SPÉCIALES GILLARDEAU N°5 OLÉRON, GOÛT DE NOISETTE	— 24
SPÉCIALES KRYSIALES N°2 NORMANDIE, GOURMANDE	— 38
PLATES DE BELON N°0 BRETAGNE, IODÉE	— 39

FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR (les 6)	— 21
GROSSES LANGOUSTINES (les 4)	— 38
BULOTS (100 GRS)	— 9
1/2 HOMARD BLEU	— 28
PINCES DE KING CRABE	— 40

CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE

CAVIAR (30 GRS)	— 90
CAVIAR (50 GRS)	— 150

BLINIS, CRÈME D'ISIGNY

LES PLATEAUX

PLATEAU DÉGUSTATION — 60
SELECTION D'HUITRES (6), CREVETTES
ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS

PLATEAU DÉGUSTATION HUÎTRES (18) — 85

PLATEAU CRUSTACÉS — 115
1/2 HOMARD BLEU, LANGOUSTINES, CREVETTES
ROSES, PINCES DE KING CRABE, BULOTS

PLATEAU ROYAL (2 personnes) — 250
SELECTION D'HUITRES (18),
CREVETTES ROSES, BULOTS, PINCES DE
KING CRABE, LANGOUSTINES, HOMARD BLEU ENTIER

PLATEAU GIRAFE — 450
AVEC CAVIAR (30 GRS) — 540
2 COUPES DE CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT,
ASSORTIMENT DE CRU,
SELECTION D'HUITRES (18),
HOMARD BLEU ENTIER, PINCES DE KING CRABE,
LANGOUSTINES, CREVETTES ROSES, BULOTS.

LE CRU

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

ASSORTIMENT DE CRUS	
2 personnes	— 60
3 personnes	— 90

POISSON FUMÉ

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, TOASTS, CRÈME D'ISIGNY	— 26
---	------

ENTRÉES

MORUE ACCRA, CONDIMENTS PIMENTÉS	— 19
CALAMARS POÊLÉS À L'HUILE D'OLIVE, POIVRONS CONFITS, CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE	— 22
MOULES EN MARINIÈRE LÉGÈREMENT ÉPICÉES	— 23
LANGOUSTINES RAVIOLES, CHAMPIGNONS, BOUILLON AU DASHI-CURRY	— 27

SALADES

ARTICHAUTS VIOLETS À CRU, PARMESAN	— 20
SALADE DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS, POUTARGUE, YUZU, PARMESAN,	— 23
KING CRABE EN SALADE, SUCRINE, AVOCAT.	— 46
TOURTEAU FRAIS AU NATUREL, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES	— 33

PLATS

SAUMON HOT CEVICHE, QUINOA	— 26
THON EN TATAKI AUX ALGUES, SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 33
POULPE GRILLÉ, AÏOLI, LÉGUMES DE SAISON	— 35
CABILLAUD RÔTI AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON	— 39
HOMARD BLEU LINGUINE, TOMATES, AROMATES	— 42
LANGOUSTE A LA BRAISE, CITRONNELLE, GINGEMBRE	— 55
SOLE MEUNIÈRE OU SÈCHE	— PM
LÉGUMES (V) TIAN DE LÉGUMES CONFITS	— 21

VIANDES

AGNEAU CÔTELETTES RÔTIES AU THYM (ORIGINE FRANCE)	— 35
BŒUF NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS (300 GRS) (ORIGINE ARGENTINE)	— 40

LES POISSONS DE PÊCHE ENTIERS

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

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

SAUCE
BEURRE BLANC, VIERGE, BÉARNAISE

GARNITURES

SALADE D'AVOCATS GRILLÉS	— 7
HARICOTS VERTS	— 7
ÉPINARDS FRAIS	— 7
FRITES FRAÎCHES	— 7
POMMES PURÉE	— 7
SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS	— 7
LÉGUMES VERTS	— 8