

À PARTAGER

CŒUR DE SAUMON GRAVLAX – CRÈME CITRONNÉE	24
SARDINETTES D'EXCEPTION – BEURRE AUX ALGUES	24
CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE	18
JAMBON DE BŒUF WAGYU – BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE	24
FOIE GRAS – BRIOCHE TOASTÉE	24
TARAMA TRUFFÉ	24

ENTRÉES

FINES TRANCHES DE THON – VINAIGRETTE SOJA	21
CEVICHE DE DAURADE – AGRUMES – AVOCAT	20
CARPACCIO DE BAR – HUILE D'OLIVE – CITRON VERT	21
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – CHOUX VERT	27
CARPACCIO D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE	19
ŒUF BIO MOLLET CROUSTILLANT – PETITS POIS – PARMESAN	16
POITRINE DE COCHON CROUSTILLANTE – CRÉMEUX MAÏS	17

SALADES & LÉGUMES

COCO BOWL – CÉRÉALES – HUILE D'OLIVE CITRON	23
SALADE NIÇOISE – VENTRÊCHE DE THON	29
KING CRAB – CŒUR DE LAITUE – AVOCAT	49
BURRATA DES POUILLES – TOMATES ANCIENNES – VINAIGRETTE GINGEMBRE	27
ARTICHAUT ENTIER – HARICOTS VERTS AU PISTOU – ROQUETTE	28

POISSONS

DOS DE CABILLAUD VAPEUR – TOMATES – RIZ PARFUMÉ	29
POULPE RÔTI – CRÈME D'AIL – LÉGUMES DE SAISON	34
THON MI-CUIT – SAUCE VIERGE – BROCOLIS – GINGEMBRE	38
BAR – BEURRE AUX ALGUES – ASPERGES VERTES – COQUES	44
LINGUINE CRÉMEUSE – HOMARD BLEU RÔTI	39

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU – FRITES – MESCLUN	29
POULET FERMIER RÔTI – MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE	32
COQUILLETTES AU JAMBON – TRUFFE DE BOURGOGNE – BEAUFORT	30
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – SAUCE POIVRE – HARICOTS VERTS – BEURRE ÉCHALOTES	44
QUASI DE VEAU – JUS DE VIANDE – GRATIN DE PENNE AU COMTÉ	33
NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS D'ARGENTINE – BÉARNAISE – FRITES – MESCLUN	42
RIS DE VEAU CROUSTILLANT – CITRON – PETITS POIS CAROTTES	36

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	8
SUCRINE – PARMESAN – TOMATES CONFITES	8
FRITES	8
RIZ PARFUMÉ	8
GRATIN DE PENNE AU VIEUX COMTÉ	10
PETITS POIS CAROTTES	10
HARICOTS VERTS – BEURRE ÉCHALOTES	10

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES

15

DESSERTS

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT – CRÈME VANILLE	14
TARTE AUX FRAMBOISES – PISTACHE	16
PROFITEROLES – SAUCE CHOCOLAT – GLACE VANILLE	16
CARPACCIO ANANAS – COCO	16
BABA AU VIEUX RHUM – CHANTILLY	14
ASSIETTE DE FRAISES ET FRAMBOISES FRAICHES	22
CROQUANT NOISETTE – CRÉMEUX CHOCOLAT PRALINÉ	16
VACHERIN FRAISES CASSIS	16
CAFÉ GOURMAND	14
CHOUQUETTES À LA VANILLE À PARTAGER – SAUCE CHOCOLAT	28
COUPE DE FRUITS GÉANTE À PARTAGER	45
3 BOULES DE GLACES <i>CAFÉ / VANILLE / PISTACHE</i>	12
3 BOULES DE SORBETS <i>CACAO / MANGUE / FRAMBOISE / ANANAS-COCO / POIRE</i>	12

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE

C. C.

DÉJEUNER & DINER

TO SHARE

SALMON HEART GRAVLAX – LEMON CREAM	24
EXCEPTIONAL SARDINETTES – SEAWEED BUTTER	24
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR	18
WAGYU BEEF HAM – ESPELETTE PEPPER BUTTER	24
FOIE GRAS – TOASTED BRIOCHE	24
TRUFFLED TARAMA	24

STARTER

THINLY SLICED TUNA – SOY VINAIGRETTE	21
SEA BREAM CEVICHE – CITRUS – AVOCADO	20
SEA BASS CARPACCIO – OLIVE OIL – LIME	21
LOBSTER RAVIOLI – GREEN CABBAGE	27
ARTICHOKE CARPACCIO – VINAIGRETTE	19
ORGANIC CRISPY SOFT-BOILED EGG – PEAS – PARMESAN CHEESE	16
CRISPY PORK BELLY – CREAMY CORN	17

SALAD & VEGETABLE

COCO BOWL – CEREALS – LEMON OLIVE OIL	23
NIÇOISE SALAD – TUNA BELLY	29
KING CRAB – LETTUCE HEART – AVOCADO	49
BURRATA FROM PUGLIA – TOMATOES – GINGER OIL	27
WHOLE ARTICHOKE – GREEN BEANS WITH PESTO – ROCKET SALAD	28

FISH

STEAMED COD – TOMATO – SEASONED RICE	29
ROASTED OCTOPUS – GARLIC CREAM – SEASONAL VEGETABLES	34
SEMI-COOKED TUNA – VIRGIN SAUCE – BROCCOLI – GINGER	38
SEA BASS – SEAWEED BUTTER – GREEN ASPARAGUS – COCKLES	44
CREAMY LINGUINE – ROASTED BLUE LOBSTER	39

MEAT

BEEF TARTARE – FRENCH FRIES – MESCLUN SALAD	29
ROASTED FARM CHICKEN – MORELS – MASHED POTATOES	32
COQUILLETES PASTA WITH HAM – BURGUNDY TRUFFLE – BEAUFORT CHEESE	30
BEEF CHATEAU FILET – PEPPER SAUCE – GREEN BEANS – SHALLOTS BUTTER	44
VEAL QUASI – MEAT JUICE – PENNE GRATIN WITH COMTE CHEESE	33
ARGENTINIAN ANGUS ENTRECOTE – BEARNAISE – FRENCH FRIES – MESCLUN	42
CRISPY VEAL SWEETBREAD – LEMON – PEAS CARROTS	36

SIDE

MASHED POTATOES	8
SUCRINE – PARMESAN – SUN-DRIED TOMATOES	8
FRENCH FRIES	8
SEASONED RICE	8
PENNE GRATIN WITH COMTE CHEESE	10
PEAS CARROTS	10
GREEN BEANS – SHALLOTS BUTTER	10

CHEESE

CHEESE PLATE

15

DESSERT

CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM	14
RASPBERRIES TART – PISTACHIO	16
PROFITEROLES – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA ICE CREAM	16
PINEAPPLE CARPACCIO – COCONUT	16
OLD RUM BABA – WHIPPED CREAM	14
STRAWBERRIES AND RASPBERRIES PLATE	22
CRUNCHY HAZELNUT – CREAMY CHOCOLATE PRALINE	16
STRAWBERRY BLACKCURRANT VACHERIN	16
CAFÉ GOURMAND	14
VANILLA PUFFS TO SHARE – CHOCOLATE SAUCE	28
GIANT FRUIT BOWL TO SHARE	45
3 SCOOPS OF ICE CREAM <i>COFFEE / VANILLA / PISTACHIO</i>	12
3 SCOOPS OF SORBETS <i>COCOA / MANGO / RASPBERRY / PINEAPPLE-COCONUT / PEAR</i>	12

PARIS SOCIETY TABLES

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE
PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF - ROXIE

Coco

LUNCH & DINNER