

BONNIE

À partager / To share

PINCES DE CRABE, MAYONNAISE Crab claw, mayonnaise	28 €
COEUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY Heart of smoked salmon, Isigny cream	31 €
BLUE LOBSTER ROLLS Blue lobster rolls	38 €
TACOS DE TARTARE DE WAGYU Wagyu tartar tacos	25 €
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Truffled grilled cheese	21 €
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potatoes chips	300 €

Entrées / Starters

VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME WHISKY CHÂTAIGNE Creamy pumpkin soup, whisky chesnut cream	16 €
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat's cheese, caramelized sweet potato	19 €
OEUF POCHÉ, CECINA, CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE SUPRÊME Poached egg, cecina, mushrooms, supreme sauce	22 €
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE Tuna carpaccio, smoked oil	
CLASSIQUE	22 €
CAVIAR 15GR	52 €
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, toasted country bread	32 €
TARTARE DE LANGOUSTINE Jumbo shrimp tartar	29 €
KING CRAB, MAYONNAISE FUMÉE King crab, smoked mayonnaise	52 €
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 Burgundy snails, parsley butter	18 €
SALADE DE HOMARD BLEU, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Blue lobster salad, avocado, cocktail sauce	55 €
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36 €



Plats / Mains

LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE / Truffled linguine	49 €
LINGUINE TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON / Linguine, jumbo shrimp tartar, lemon cream	
CLASSIQUE	39 €
CAVIAR 15GR	69 €
SAUMON AUX HERBES, POMMES DE TERRE VAPEUR, SAUCE HOLLANDAISE	35 €
Herb-crushed salmon, steamed potatoes, hollandaise sauce	
SAINT-JACQUES, PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE BOURBON	48 €
Scallops, mashed sweet potatoes, Bourbon sauce	
BAR, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC À LA TRUFFE NOIRE	54 €
Sea bass, leek fondue, truffled white butter sauce	
CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, CHEDDAR, COLESLAW	34 €
Cordon bleu, smoked cecina, cheddar, coleslaw	
PLUMA IBERIQUE, CŒUR DE SUCRINE, SAUCE BUFFALO	42 €
Pluma iberica, baby gem lettuce, Buffalo sauce	
RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS DE VEAU	48 €
Veal sweetbreads, wild mushrooms, veal gravy	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G, FRITES, SAUCE BÉARNAISE	54 €
Black Angus ribeye 300gr, French fries, bearnaise sauce	
BONNIE'S SAVORY PIE : CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, SALADE FRISÉE	37 €
Bonnie's savory pie : mushrooms, spinach, frisée lettuce	

À partager / To share, SAUCE ET 2 GARNITURES AU CHOIX, sauce and 2 sides of your choice

SOLE MEUNIÈRE	185 €
Dover sole meunière	
FAUX FILET BLACK ANGUS 600G, SAUCE POIVRE OU CHIMICHURRI	110 €
Black Angus sirloin steak 600gr, pepper sauce or chimichurri	
CANARD CARAMÉLISÉ AU SIROP D'ÉRABLE	145 €
Caramelized duck with maple syrup	
PICANHA DE BŒUF WAGYU 500G	160 €
Wagyu beef picanha 500gr	
TOMAHAWK BLACK ANGUS 900G	210 €
Black Angus tomahawk 900gr	

Garnitures / Sides

TOMBÉE D'ÉPINARDS	12 €	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Spinach		Mashed potatoes	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	16 €	CLASSIQUE	10 €
Mushrooms		TRUFFÉ / Truffled	18 €
CŒUR DE SUCRINE	12 €	FRITES	10 €
Baby gem lettuce		French fries	
MAC AND CHEESE	16 €		
Mac and cheese			



Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	16 €
CHOCOLAT DUBAÏ GLACÉ Frozen Dubaï chocolate	18 €
FRUITS EXOTIQUES Exotic fruits	22 €
ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES Roasted Victoria pineapple with spices	18 €
FRIED APPLE PIE, GLACE MASCARPONE Fried apple pie, mascarpone ice cream	14 €
TARTE CHOCOLAT SOUFFLÉE, GLACE NOISETTE Chocolate soufflé tart, hazelnut ice cream	18 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES) VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE 3 scoops of ice cream & sorbet Vanilla, coffee, chocolate, passion fruit, lemon, mango, strawberry, raspberry	14 €

À partager / To share

FORÊT NOIRE Black forest cake	24 €
CHOU MACADAMIA Macadamia cream puff	22 €

Prix nets en euros TTC. Service inclus, la maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande. Net prices including VAT.

Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens and product origins are available upon request.

LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi Rigolatto - Mün - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - La Suite - Louie - Perruche
Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Dar Mima - Maison Revka - Laurent - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's.

