

**BONNIE**

## À partager / To share

<b>6 LANGOUSTINES, MAYONNAISE LÉGÈRE</b> 6 Norway lobsters, whipped mayonnaise	<b>36 €</b>
<b>CŒUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY</b> Heart of smoked salmon, Isigny cream	<b>31 €</b>
<b>LOBSTER ROLLS</b> Lobster rolls	<b>38 €</b>
<b>TACOS DE TARTARE DE WAGYU</b> Wagyu tartare tacos	<b>25 €</b>
<b>GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> Truffled grilled cheese	<b>22 €</b>
<b>CRAB CAKE, MAYONNAISE ÉPICÉE</b> Crab cake, spicy mayonnaise	<b>19 €</b>
<b>CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR</b> SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potato chips	<b>250 €</b>
<b>PAIRING VODKA BELUGE NOBLE, Monténégro 4CL</b>	<b>16 €</b>

## Entrées / Starters

<b>SOUPE FROIDE DE TOMATES</b> Tomato cold soup	<b>16 €</b>
<b>CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE CARAMÉLISÉE</b> Fresh goat's cheese, caramelized eggplant	<b>19 €</b>
<b>ASPERGES VERTES, ŒUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE</b> Green asparagus, poached egg, hollandaise sauce	<b>27 €</b>
<b>CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE</b> Tuna carpaccio, smoked oil	<b>22 €</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD, ARTICHAUT, BRIOCHE FEUILLETÉE</b> Duck foie gras, artichoke, flaky brioche	<b>32 €</b>
<b>TARTARE DE LANGOUSTINE, VINAIGRETTE AU CITRON VERT</b> Norway lobster tartare, lime vinaigrette	<b>29 €</b>
<b>KING CRAB, SAUCE BONNIE</b> King crab, Bonnie sauce	<b>52 €</b>
<b>SALADE COBB, POULET, BACON, BLEU, AVOCAT</b> Cobb salad, chicken, bacon, Blue cheese, avocado	
<b>SMALL SIZE</b>	<b>17 €</b>
<b>LARGE SIZE</b>	<b>34 €</b>
<b>SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL</b> Lobster salad, avocado, cocktail sauce	<b>55 €</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS</b> Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	<b>36 €</b>



## Plats / Mains

<b>LINGUINE À LA TRUFFE D'ÉTÉ / Truffled linguine</b>	<b>49 €</b>
<b>LINGUINE TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON / Linguine, Norway lobster tartare, lemon cream</b>	
CLASSIQUE	39 €
CAVIAR 15GR	69 €
<b>SAUMON AUX HERBES, BROCCOLINI, SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>35 €</b>
Herb-crushed salmon, broccolini, hollandaise sauce	
<b>PAVÉ DE BAR, PETITS POIS À LA FRANÇAISE, JUS DE VIANDE</b>	<b>48 €</b>
Sea bass, French-style peas, gravy	
<b>FILET DE TURBOT, ASPERGES VERTES, MORILLES, SAUCE VIN JAUNE</b>	<b>52 €</b>
Turbot fillet, green asparagus, morels, yellow wine sauce	
<b>CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, CHEDDAR, COLESLAW</b>	<b>34 €</b>
Cordon bleu, smoked cecina, cheddar cheese, coleslaw	
<b>RIS DE VEAU, TOMATES, CÂPRES, JUS DE VEAU</b>	<b>48 €</b>
Veal sweetbreads, tomatoes, capers, veal gravy	
<b>CHÂTEAU FILET DE BOEUF 200G, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE BÉARNAISE</b>	<b>54 €</b>
Beef fillet 200gr, seasonal vegetables, bearnaise sauce	
<b>BONNIE'S SAVORY PIE : AUBERGINE, COURGETTE, POURPIER</b>	<b>34 €</b>
Bonnie's savory pie : eggplant, zucchini, purslane	

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

<b>SOLE MEUNIÈRE</b>	<b>180 €</b>
Dover sole meunière	
<b>FAUX FILET BLACK ANGUS 600G, SAUCE POIVRE OU CHIMICHURRI</b>	<b>110 €</b>
Black Angus sirloin steak 600gr, pepper sauce or chimichurri	
<b>CANARD CARAMÉLISÉ AU SIROP D'ÉRABLE</b>	<b>135 €</b>
Caramelized duck with maple syrup	
<b>PICANHA DE WAGYU 500G</b>	<b>165 €</b>
Beef picanha 500gr	
<b>ENTRECÔTE DE VEAU DE GALICE 600G, SAUCE BUFFALO</b>	<b>95 €</b>
Galice veal ribeye 600gr, buffalo sauce	

## Garnitures / Sides

<b>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</b>	<b>14 €</b>	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	
French-style peas		Mashed potatoes	
<b>BROCCOLINI</b>	<b>14 €</b>	CLASSIQUE	10 €
Broccolini		TRUFFÉE / Truffled	20 €
<b>CŒUR DE SUCRINE</b>	<b>12 €</b>	<b>FRITES</b>	
Baby gem lettuce		French fries	
<b>MAC AND CHEESE</b>	<b>15 €</b>	CLASSIQUE	10 €
Mac and cheese		PARMESAN, TRUFFE D'ÉTÉ / Parmesan, truffle	20 €



## Desserts

<b>CHEESECAKE BONNIE</b> Bonnie's cheesecake	<b>16 €</b>
<b>CHOC &amp; COOKIE BROOKIE</b> Choc & Cookie Brookie	<b>16 €</b>
<b>FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE</b> Fresh red fruits, vanilla whipped cream	<b>22 €</b>
<b>TARTE AUX FRUITS DE SAISON, GLACE AU YAOURT</b> Seasonal fruit pie, frozen yogurt	<b>18 €</b>
<b>SNICKERS GLACÉ, CARAMEL, CACAHUÈTES</b> Frozen Snickers, caramel, peanuts	<b>16 €</b>
<b>BANANA SPLIT</b> Banana split	<b>14 €</b>
<b>GLACES ET SORBETS (3 BOULES)</b> <b>VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE</b> 3 scoops of ice cream & sorbet Vanilla, coffee, chocolate, passion fruit, lemon, mango, strawberry, raspberry	<b>14 €</b>

## À partager / To share

<b>ÉCLAIR CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN</b> Chocolate éclair, pecan	<b>22 €</b>
<b>SHORTCAKE AUX FRAISES</b> Strawberry shortcake	<b>28 €</b>

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 - La Suite - House of Louie - Perruche  
- Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Dar Mima - Maison Revka - Laurent - Maxim's  
- Baronne - Bistrot Minim's - Le Pompon - Le Grand Véfour

