

BONNIE

À partager / To share

ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE ÉPICÉE Rock shrimp tempura, spicy mayonnaise	22 €
CŒUR DE SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ISIGNY Heart of smoked salmon, Isigny cream	26 €
LOBSTER ROLLS Lobster rolls	38 €
TACOS DE TARTARE DE WAGYU Wagyu tartare tacos	26 €
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Truffled grilled cheese	24 €
NUGGETS DE POULET, SAUCE BARBECUE Chicken nuggets, BBQ sauce	22 €
CRAB CAKE Crab cake	19 €
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potato chips	250 €
PAIRING VODKA BELUGE NOBLE, Monténégro 4CL	16 €

Entrées / Starters

VELOUTÉ DE MAÏS, MAÏS FRIT, PAPRIKA FUMÉ  Corn velouté, fried corn, smoked paprika	16 €
CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE Fresh goat's cheese, caramelized sweet potato	19 €
ŒUF POCHÉ, CECINA, GIROLLES Poached egg, cecina, chanterelles	24 €
THON SAKU, LECHE DE TIGRE Saku tuna, leche de tigre	29 €
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY, BRIOCHE FEUILLETÉE Duck foie gras, chutney, flaky brioche	32 €
RAVIOLE DE LANGOUSTINE, CHAMPIGNONS DES BOIS Norway lobster ravioli, wild mushrooms	34 €
CHAIR DE KING CRAB, SAUCE BONNIE King crab meat, Bonnie sauce	52 €
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 6 Burgundy snails, parsley butter	19 €
SALADE DE HOMARD, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL Lobster salad, avocado, cocktail sauce	59 €
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN, ANCHOIS Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese, anchovy	36 €
VEGAN POKE BOWL  Poke bowl vegan	
SMALL SIZE	18 €
LARGE SIZE	35 €



Plats / Mains

LINGUINE À LA TRUFFE D'AUTOMNE / Truffled linguine	49 €
LINGUINE AU HOMARD, BISQUE / Lobster linguine, bisque	
CLASSIQUE	69 €
CAVIAR 15GR	99 €
DOS DE CABILLAUD AUX HERBES, FENOUIL CONFIT, BROCCOLINI	34 €
Cod loin with herbs, preserved fennel, broccolini	
SAINT-JACQUES RÔTIES, RIZ CAJUN, SAUCE BOURBON	48 €
Roasted scallops, dirty rice, Bourbon sauce	
CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, TRÉVISE, SAUCE RANCH	34 €
Cordon bleu, smoked cecina, radicchio, Ranch sauce	
HOMARD À L'AMÉRICAIN, LÉGUMES DE SAISON	69 €
American-style lobster, seasonal vegetables	
SMASHED RIS DE VEAU, FRITES, JUS DE VEAU	49 €
Smashed veal sweetbreads, French fries, veal gravy	
CHÂTEAU FILET DE BOEUF 200G, PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE POIVRE	54 €
Beef filet 200gr, mashed potatoes, pepper sauce	
BONNIE'S SAVORY VEGETABLE PIE 	31 €
Bonnie's savory vegetable pie	

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 ENVIRON 600G, SAUCE POIVRE OU CHIMICHURRI	120 €
Black Angus sirloin steak around 600gr, pepper sauce or chimichurri	
CANARD CARAMELISÉ AU SIROP D'ÉRABLE	135 €
Caramelized duck with maple syrup	
VOLAILLE À L'AMÉRICAIN, DEVILED SAUCE	85 €
American-style poultry, deviled sauce	
ENTRECÔTE DE VEAU DE GALICE ENVIRON 800G, SAUCE BUFFALO	120 €
Galice veal ribeye around 800gr, buffalo sauce	

Garnitures / Sides

BROCCOLINI 	14 €	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
Broccolini		Mashed potatoes	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	18 €	CLASSIQUE	10 €
Sautéed mushrooms		TRUFFÉE / Truffled	20 €
CŒUR DE SUCRINE 	12 €	FRITES	
Baby gem lettuce		French fries	
MAC AND CHEESE	15 €	CLASSIQUE	10 €
Mac and cheese		PARMESAN, TRUFFE D'AUTOMNE / Parmesan, truffle	20 €



Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	16 €
COOKIE CHAMALLOW, SAUCE CARAMEL Chamallow cookie, caramel sauce	16 €
ANANAS VICTORIA RÔTI AUX ÉPICES  Roasted Victoria pineapple with spices	18 €
ALL ABOUT CHOCOLATE All about chocolate	16 €
KEY LIME PIE Key lime pie	14 €
BONNIE'S BOUNTY Bonnie's bounty	14 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES) GLACE : VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT SORBET : FRUIT DE LA PASSION, CITRON, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE  3 scoops of ice cream & sorbet Ice cream : Vanilla, coffee, chocolate Sorbet : Passion fruit, lemon, mango, strawberry, raspberry 	14 €

À partager / To share

PROFITEROLES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT Vanilla profiteroles, chocolate sauce	24 €
FORÊT NOIRE Black forest cake	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 - 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

