

BONNIE

À partager / To share

6 LANGOUSTINES, MAYONNAISE LÉGÈRE 6 Norway lobsters, whipped mayonnaise	36 €
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 tartare tacos	25 €
GRILLED CHEESE À LA TRUFFE D'ÉTÉ Truffled grilled cheese	22 €
CRAB CAKE, MAYONNAISE ÉPICÉE Crab cake, spicy mayonnaise	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

SOUPE FROIDE DE TOMATES Tomato cold soup	16 €
CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE CARAMÉLISÉE Fresh goat's cheese, caramelized eggplant	19 €
ASPERGES VERTES, OEUF POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE Green asparagus, poached egg, hollandaise sauce	27 €
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE Tuna carpaccio, smoked oil	22 €
FOIE GRAS DE CANARD, ARTICHAUT, BRIOCHE FEUILLETÉE Duck foie gras, artichoke, flaky brioche	32 €
TARTARE DE LANGOUSTINE, VINAIGRETTE AU CITRON VERT Norway lobster tartare, lime vinaigrette	29 €
KING CRAB, SAUCE BONNIE King crab, Bonnie sauce	52 €
SALADE COBB, POULET, BACON, BLEU, AVOCAT Cobb salad, chicken, bacon, Blue cheese, avocado	
SMALL SIZE	17 €
LARGE SIZE	34 €
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 D'ÉTÉ / Truffled linguine	49 €
LINGUINE TARTARE DE LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON / Linguine, Norway lobster tartare, lemon cream	
CLASSIQUE	39 €
CAVIAR 15GR	69 €
SAUMON AUX HERBES, BROCCOLINI, SAUCE HOLLANDAISE	35 €
Herb-crushed salmon, broccolini, hollandaise sauce	
PAVÉ DE BAR, PETITS POIS À LA FRANÇAISE, JUS DE VIANDE	48 €
Sea bass, French-style peas, gravy	
FILET DE TURBOT, ASPERGES VERTES, MORILLES, SAUCE VIN JAUNE	52 €
Turbot fillet, green asparagus, morels, yellow wine sauce	
CORDON BLEU, CECINA FUMÉE, CHEDDAR, COLESLAW	34 €
Cordon bleu, smoked cecina, cheddar cheese, coleslaw	
RIS DE VEAU, TOMATES, CÂPRES, JUS DE VEAU	48 €
Veal sweetbreads, tomatoes, capers, veal gravy	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G, SAUCE BÉARNAISE	54 €
Black Angus ribeye 300gr, bearnaise sauce	
BONNIE'S SAVORY PIE : AUBERGINE, COURGETTE, POURPIER	34 €
Bonnie's savory pie : eggplant, zucchini, purslane	

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

SOLE MEUNIÈRE	180 €
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	135 €
Caramelized duck with maple syrup	
PICANHA DE WAGYU 500G	165 €
Beef picanha 500gr	
ENTRECÔTE DE VEAU DE GALICE 600G, SAUCE BUFFALO	95 €
Galice veal ribeye 600gr, buffalo sauce	

Garnitures / Sides

PETITS POIS À LA FRANÇAISE	14 €	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
French-style peas		Mashed potatoes	
BROCCOLINI	14 €	CLASSIQUE	10 €
Broccolini		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'ÉTÉ / Parmesan, truffle	20 €



Desserts

CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	16 €
CHOC & COOKIE BROOKIE Choc & Cookie Brookie	16 €
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE Fresh red fruits, vanilla whipped cream	22 €
TARTE AUX FRUITS DE SAISON, GLACE AU YAOURT Seasonal fruit pie, frozen yogurt	18 €
SNICKERS GLACÉ, CARAMEL, CACAHUÈTES Frozen Snickers, caramel, peanuts	16 €
BANANA SPLIT Banana split	14 €
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

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

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 - Mondaïne - Dar Mima - Maison Revka - Laurent - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's.

