

**BONNIE**

## À partager / To share

<b>TARAMA TRUFFÉ, BLINIS</b> Truffled tarama, blinis	<b>24 €</b>
<b>COEUR DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE</b> Heart of salmon gravlax, lemon cream	<b>28 €</b>
<b>TACOS DE LÉGUMES</b> Vegetables tacos	<b>16 €</b>
<b>REUBEN PASTRAMI ROLLS</b> Reuben pastrami rolls	<b>26 €</b>
<b>CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE</b> Truffled Croque Monsieur	<b>19 €</b>
<b>BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE</b> Wagyu beef, toasted focaccia	<b>46 €</b>
<b>CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR</b> <b>SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE</b> Served with potatoes chips	<b>250 €</b>

## Entrées / Starters

<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHEDDAR FUMÉ, BACON</b> Butternut veloute, smoked cheddar, bacon	<b>16 €</b>
<b>CRAB CAKE</b> Crab cake	<b>18 €</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD, POMME, BRIOCHE TOASTÉE</b> Duck foie gras, apple, toasted brioche	<b>32 €</b>
<b>DAURADE MARINÉE, CITRON VERT</b> Marinated sea bream, lime	<b>22 €</b>
<b>OEUF BIO, CHAMPIGNONS DES BOIS</b> Organic egg, wild mushrooms	<b>22 €</b>
<b>FINES TRANCHES DE BAR, HUILE D'OLIVE, CITRON</b> Sea bass, olive oil, lemon	
<b>CLASSIQUE</b>	<b>29 €</b>
<b>CAVIAR 15GR</b>	<b>59 €</b>
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ</b> Burgundy snails, parsley butter	<b>18 €</b>
<b>SALADE DE KING CRABE CAROLINA 80GR</b> Carolina King crab salad	<b>62 €</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN</b> Caesar salad, chicken, bacon, parmesan	<b>34 €</b>

Prix nets en euros TTC. Service inclus la maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes et la provenance des produits est disponible sur demande. Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens and product origin is available on request.



## Plats / Mains

<b>RIGATONI À LA TRUFFE DE BOURGOGNE</b> Truffled rigatoni	<b>49 €</b>
<b>DOS DE CABILLAUD, ÉPINARDS, BEURRE BLANC</b> Cod fish, spinach, beurre blanc	<b>34 €</b>
<b>FILET DE BAR RÔTI, CHAMPIGNONS, SAUCE VIN JAUNE</b> Roasted sea bass, mushrooms, yellow wine sauce	<b>46 €</b>
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, SAUCE BOURBON</b> Scallops, mashed sweet potato, Bourbon sauce	<b>43 €</b>
<b>LINGUINI, HOMARD, BASILIC</b> Linguini, lobster, basil	<b>58 €</b>
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT, PUREE DE POMMES DE TERRE, CAPRES</b> Crispy veal sweetbread, mashed potatoes, capers	<b>48 €</b>
<b>COQUELET À L'AMERICAINE, SAUCE BUFFALO, COEUR DE SUCRINE PARMESAN</b> Baby chicken, Buffalo sauce, parmesan sucrine heart	<b>36 €</b>
<b>TARTARE DE FILET DE BOEUF ANGUS, COEUR DE SUCRINE</b> Angus beef filet tartare, sucrine heart	<b>38 €</b>
<b>ENTRECÔTE ANGUS 300G, FRITES, SAUCE BÉARNAISE</b> Angus ribeye 300g, french fries, bearnaise sauce	<b>52 €</b>

## À partager / To share

<b>SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER, 2 GARNITURES AU CHOIX</b> Dover sole to share, 2 sides of your choice	<b>175 €</b>
<b>CHÂTEAUBRIAND 600G, SAUCE POIVRE, 2 GARNITURES AU CHOIX</b> Châteaubriand 600g, pepper sauce, 2 sides of your choice	<b>150 €</b>
<b>CÔTE DE VEAU 700G, JUS DE VEAU, 2 GARNITURES AU CHOIX</b> Veal chop 700g, veal jus, 2 sides of your choice	<b>140 €</b>
<b>TOMAHAWK 900G, SAUCE POIVRE, 2 GARNITURES AU CHOIX</b> Tomahawk 900g, pepper sauce, 2 sides of your choice	<b>170 €</b>

## Garnitures / Side dishes

<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS</b> Sautéed mushrooms	<b>18 €</b>
<b>COEUR DE SUCRINE</b> Sucrine heart	<b>12 €</b>
<b>MAC AND CHEESE</b> Mac and cheese	<b>18 €</b>
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> Mashed potatoes	<b>10 €</b>
<b>FRITES MAISON</b> French fries	<b>10 €</b>



## Desserts

<b>CHEESECAKE BONNIE</b> Bonnie's cheesecake	<b>16 €</b>
<b>CARROT CAKE</b> Carrot cake	<b>14 €</b>
<b>MI-CUIT CHOCOLAT, GLACE VANILLE</b> Lava cake, vanilla ice cream	<b>14 €</b>
<b>ANANAS RÔTI, COCO, SORBET PASSION</b> Roasted pineapple, coconut, passion fruit sorbet	<b>16 €</b>
<b>BONNIE'S BROOKIE À PARTAGER</b> Bonnie's Brookie to share	<b>24 €</b>
<b>ECLAIR VANILLE PECAN À PARTAGER</b> Vanilla pecan éclair to share	<b>20 €</b>
<b>FRUITS EXOTIQUES</b> Exotic fruits	<b>22 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Coffee gourmand	<b>14 €</b>
<b>GLACE À LA VANILLE À PARTAGER, TOPPING COULIS ET FRUITS SECS</b> Vanilla ice cream to share, coulis and dried fruits toppings	<b>32 €</b>
<b>GLACES ET SORBETS PAR 3 BOULES</b> <b>VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT GIANDUJA, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, MANGUE</b> 3 scoops of ice cream & sorbet Vanilla, coffee, chocolate gianduja, passion fruit, lemon, mango	<b>14 €</b>

Les tables Paris Society

Gigi Rigolatto - Mün - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - La Suite - Louie  
Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Dar Mima - Maison Revka - Laurent

