

BONNIE

À partager / To share

TARAMA TRUFFÉ, BLINIS Truffled tarama, blinis	24 €
CRAB CAKE Crab cake	18 €
COEUR DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE Heart of salmon gravlax, lemon cream	28 €
TACOS DE LÉGUMES Vegetables tacos	16 €
REUBEN PASTRAMI ROLLS Reuben pastrami rolls	26 €
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE Truffled Croque Monsieur	19 €
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	46 €
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potatoes chips	250 €

Entrée / Starter

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

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.



Plat / Main

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

À partager / To share

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

Garniture / Side dish

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



Dessert

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

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

