

# BONNIE

## Suggestions de Noël

### **CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CRÈME YUZU**

Scallops carpaccio, yuzu cream

**29 €**



### **VOLAILLE FERMIÈRE DE L'ORLÉANAIS À PARTAGER, JUS TRUFFÉ, MOUSSELINE DE CÉLERI**

Orleans farm poultry to share,  
truffled juice, celery mousseline

**95 €**



### **BÛCHE SANTA ESMERALDA**

Santa Esmeralda log

**16 €**



## À partager / To share

<b>GRILLED CHEESE À LA TRUFFE</b> Truffled grilled cheese	<b>19 €</b>
<b>TARAMA TRUFFÉ, BLINIS</b> Truffled tarama, blinis	<b>24 €</b>
<b>CRAB CAKE</b> Crab cake	<b>19 €</b>
<b>PASTRAMI DE SAUMON, CRÈME FUMÉE</b> Salmon pastrami, smoked cream	<b>28 €</b>
<b>TACOS DE HOMARD</b> Lobster tacos	<b>29 €</b>
<b>REUBEN PASTRAMI ROLLS</b> Reuben pastrami rolls	<b>19 €</b>
<b>BŒUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE</b> Wagyu beef, toasted focaccia	<b>48 €</b>
<b>CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR</b> SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE Served with potatoes chips	<b>250 €</b>

## Entrées / Starters

<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT, MASCARPONE</b> Butternut velouté, mascarpone	<b>16 €</b>
<b>CHÈVRE FRAIS, PATATE DOUCE CARAMÉLISÉE</b> Fresh goat cheese, caramelized sweet potato	<b>22 €</b>
<b>OS À MOELLE, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ</b> Marrow bone, toasted country bread	<b>28 €</b>
<b>ŒUF PARFAIT BIO, CHAMPIGNONS, LARD, SAUCE MEURETTE</b> Organic egg parfait, mushrooms, bacon, meurette sauce	<b>21 €</b>
<b>THON ROUGE, HUILE FUMÉE</b> Red tuna, smoked oil	<b>22 €</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY OIGNON, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ</b> Duck foie gras, onion chutney, toasted country bread	<b>32 €</b>
<b>FINES TRANCHES DE SAINT-JACQUES, LIVÈCHE, CITRON VERT</b> Scallops, lovage, lime	
<b>CLASSIQUE</b>	<b>31 €</b>
<b>CAVIAR 15GR</b>	<b>61 €</b>
<b>6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ</b> 6 Burgundy snails, parsley butter	<b>18 €</b>
<b>FRICASSÉE DE HOMARD, CHAMPIGNONS, SAUCE VIN JAUNE</b> Lobster fricasse, mushrooms, yellow wine sauce	<b>39 €</b>
<b>SALADE DE KING CRAB, AVOCAT, CŒUR DE SUCRINE 80GR</b> King crab salad, avocado, baby gem lettuce	<b>59 €</b>
<b>SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN</b> Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	<b>34 €</b>



## Plats / Mains

### LINGUINE

**À LA TRUFFE DE BOURGOGNE** / Truffled linguine 49 €

**AUX COQUES** / Linguine with cockles 38 €

**CABILLAUD VAPEUR, ÉPINARDS À LA CRÈME** 36 €

Steamed cod, creamy spinach

**SAINT-JACQUES, PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE BOURBON** 43 €

Scallops, mashed sweet potatoes, bourbon sauce

**FILET DE TURBOT, ARTICHAUTS, CHORIZO, JUS DE COQUES** 49 €

Turbot fillet, artichokes, chorizo, cockle juice

**POULET FRIT, COLESLAW, SAUCE BARBECUE** 34 €

Fried chicken, coleslaw, BBQ sauce

**BURGER DE FILET DE BOEUF, FRITES** 36 €

Tenderloin steak burger, French fries

**RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS, JUS DE VEAU** 44 €

Veal sweetbreads, mushrooms, veal gravy

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS 300G, FRITES, SAUCE BÉARNAISE** 52 €

Black Angus ribeye 300gr, French fries, bearnaise sauce

## À partager / To share, 2 GARNITURES AU CHOIX, 2 sides of your choice

**SOLE MEUNIÈRE** 185 €

Dover sole meunière

**FAUX FILET 600G, SAUCE POIVRE OU CHIMICHURRI** 110 €

Sirloin steak 600gr, pepper sauce or chimichurri

**CHÂTEAUBRIAND 600G, SAUCE POIVRE OU CHIMICHURRI** 150 €

Châteaubriand 600gr, pepper sauce or chimichurri

**CÔTE DE VEAU 700G, JUS DE VEAU** 140 €

Veal chop 700gr, veal gravy

**PICANHA DE BOEUF WAGYU 500G** 160 €

Wagyu beef picanha 500gr

## Garnitures / Sides

**TOMBÉE D'ÉPINARDS** 12 €

Spinach

**POÉLÉE DE CHAMPIGNONS** 18 €

Mushrooms

**CŒUR DE SUCRINE** 12 €

Baby gem lettuce

**MAC AND CHEESE** 18 €

Mac and cheese

**PURÉE DE POMMES DE TERRE** 10 €

Mashed potatoes

**FRITES** 10 €

French fries



## Desserts

<b>CHEESECAKE BONNIE</b> Bonnie's cheesecake	<b>15 €</b>
<b>FRUITS EXOTIQUES</b> Exotic fruits	<b>22 €</b>
<b>MANGUE SNACKÉE AUX ÉPICES, SORBET YAOURT</b> Snacked mango with spices, yogurt sorbet	<b>19 €</b>
<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, CACAHUËTE, GLACE VANILLE</b> Chocolate soufflé, peanut, vanilla ice cream	<b>16 €</b>
<b>PECAN PIE</b> Pecan pie	<b>16 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Coffee gourmand	<b>14 €</b>
<b>GLACES ET SORBETS (3 BOULES)</b> <b>VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT GIANDUJA, FRUIT DE LA PASSION, CITRON, MANGUE, FRAISE, FRAMBOISE</b> 3 scoops of ice cream & sorbet Vanilla, coffee, chocolate gianduja, passion fruit, lemon, mango, strawberry, raspberry	<b>14 €</b>

## À partager / To share

<b>BANOFFEE</b> Banoffee pie	<b>26 €</b>
<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b> Chocolate éclair	<b>20 €</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 origins is available upon request.

### LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi Rigolatto - Mün - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - La Suite - Louie - Perruche  
Il Bambini Club - Le Piaf - Mondaine - Dar Mima - Maison Revka - Laurent - Maxim's - Baronne

