

BONNIE

À partager / To share

LOBSTER ROLLS, AVOCAT, MAYONNAISE Lobster rolls, avocado, mayonnaise	28 €
TACOS, FILET DE BOEUF EN TARTARE Tacos, beef tenderloin tartar	18 €
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE Truffled Croque Monsieur	18 €
COEUR DE SAUMON GRAVLAX, CRÈME CITRONNÉE Heart of salmon gravlax, lemon cream	26 €
BEIGNETS DE MAÏS, MAYONNAISE ÉPICÉE Fried baby corn, spicy mayonnaise	16 €
BOEUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	38 €
CAVIAR D'AUBERGINES Eggplant caviar	16 €

Entrée / Starter

SOUPE FROIDE DE TOMATES, TARTARE DE TOMATES ANCIENNES Cold tomato soup, heritage tomato tartar	16 €
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY ABRICOT, PAIN TOASTÉ Duck foie gras, apricot chutney, toasted bread	28 €
DAURADE MARINÉE, CITRON VERT Marinated sea bream, lime	22 €
OEUF BIO, TOMATES, POIVRONS, CHORIZO Organic egg, tomatoes, peppers, chorizo	20 €
FINES TRANCHES DE BAR, HUILE D'OLIVE, CITRON, SALICORNE Sea bass, olive oil, lemon, glasswort	27 €
TARTARE DE THON ROUGE, AVOCAT, VINAIGRETTE SOJA Red tuna tartar, avocado, soy vinaigrette	32 €
TARTE FINE AUX TOMATES Thin tomato tart	18 €
BURRATA, SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BASILIC Burrata, heritage tomato salad, basil	32 €
SALADE DE CREVETTES, AVOCAT, SUCRINE Shrimps, avocado, sucrose salad	36 €
SALADE CÉSAR, VOLAILLE, BACON, PARMESAN Caesar salad, chicken, bacon, parmesan	34 €
BONNIE BOWL Bonnie bowl	29 €



Plat / Main

DOS DE CABILLAUD, FENOUIL CRU ET CUIT, BEURRE BLANC Cod fish, raw and cooked fennel, beurre blanc	34 €
BAR RÔTI, ARTICHAUT, SAUCE VIERGE Roasted sea bass, artichoke, sauce vierge	46 €
SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER, 2 GARNITURES AU CHOIX Sole meunière to share, 2 sides of your choice	160 €
LINGUINI, HOMARD, BASILIC Linguini, lobster, basil	58 €
RIGATONI À LA TRUFFE D'ÉTÉ Summer truffled rigatoni	42 €

Nos viandes / Our meats

POULET FRIT, COLESLAW, SAUCE BARBECUE Fried chicken, coleslaw, BBQ sauce	34 €
RIS DE VEAU CROUSTILLANT, TOMATES, CITRON CONFIT, CÂPRES Crispy veal sweetbread, tomatoes, candied lemon, capers	46 €
ENTRECÔTE ANGUS 300G, FRITES, SAUCE BÉARNAISE Angus ribeye 300g, french fries, bearnaise sauce	52 €
CHÂTEAUBRIAND 600G, SAUCE POIVRE, 2 GARNITURES AU CHOIX Châteaubriand 600g, pepper sauce, 2 sides of your choice	150 €
CÔTE DE VEAU 800G, JUS DE VIANDE, 2 GARNITURES AU CHOIX Veal chop 800g, met jus, 2 sides of your choice	102 €
TOMAHAWK 900G, SAUCE POIVRE, 2 GARNITURES AU CHOIX Tomahawk 900g, pepper sauce, 2 sides of your choice	170 €

Garniture / Side dish

HARICOTS VERTS, ÉCHALOTTES Green beans, shallots	14 €
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 €
SNICKERS GLACÉ Frozen Snickers	14 €
ABRICOTS RÔTIS, GLACE LAIT D'AMANDE, MIEL, THYM Roasted apricots, almond milk ice cream, honey, thyme	16 €
BONNIE'S BROOKIE À PARTAGER Bonnie's Brookie to share	24 €
TARTE AUX FRAISES, PISTACHES CARAMÉLISÉES Strawberry tart, caramelized pastachios	18 €
FRUITS ROUGES Fresh assorted red fruits	22 €
CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE POPDOTS Coffee gourmand, assorted PopDots	14 €
SUNDAE :	
SPÉCULOS, CAMEL / Speculos, caramel	16 €
PÊCHE, VERVEINE / Peach, verbena	16 €
GLACE À LA VANILLE À PARTAGER, TOPPINGS COULIS ET FRUITS SECS Vanilla ice cream to share, coulis and dried fruit toppings	32 €
3 BOULES DE GLACES ET SORBETS VANILLE, CHOCOLAT GIANDUJA, YAOURT, MANGUE, CITRON, FRAMBOISE, FRAISE 3 scoops of ice cream & sorbet Vanilla, chocolate gianduja, yogurt, mango, lemon, raspberry, strawberry	12 €

LES TABLES PARIS SOCIETY

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

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.