

BONNIE

À partager / To share

GRILLED CHEESE À LA TRUFFE Truffled grilled cheese	19 €
TARAMA, BLINIS Tarama, blinis	16 €
CRAB CLAW, MAYONNAISE Crab claw, mayonnaise	28 €
BAGEL AU SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ŒUFS DE SAUMON Smoked salmon bagel, cream cheese, salmon roe	31 €
TACOS DE TARTARE DE BŒUF WAGYU Wagyu beef tartar tacos	24 €
BLUE LOBSTER ROLLS Blue lobster rolls	34 €
BŒUF WAGYU, FOCACCIA TOASTÉE Wagyu beef, toasted focaccia	48 €



BELUGA

THE NOBLE VODKA

Bonnie s'associe à la célèbre marque de vodka Beluga.
Ces produits d'exception, élaborés avec un savoir-faire unique,
incarnent l'élégance et le raffinement.

VODKA BELUGA NOBLE Monténégro 4CL

16 €

&

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE "MAISON REVKA" 50GR

SERVI AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE

Served with potatoes chips

250 €

Entrées / Starters

VELOUTÉ DE PETITS POIS, FROMAGE DE BREBIS Pea velouté, ewe's milk cheese	16 €
ASPERGES VERTES, VINAIGRETTE MOUTARDÉE Green asparagus, mustard vinaigrette	24 €
CARPACCIO DE THON, HUILE FUMÉE Tuna carpaccio, smoked oil	
CLASSIQUE	22 €
CAVIAR 15GR	52 €
FOIE GRAS DE CANARD, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ Duck foie gras, toasted country bread	32 €
CHÈVRE FRAIS, AUBERGINE CARAMÉLISÉE Fresh goat's cheese, caramelized eggplant	22 €
TARTARE DE LANGOUSTINE Jumbo shrimp tartar	29 €
TARTELETTE PETITS POIS, HERBES FRAICHES Pea tartlet, herbs	24 €
SALADE DE GAMBAS, ICEBERG, AVOCAT, SAUCE COCKTAIL King prawn salad, iceberg, avocado, cocktail sauce	39 €
SALADE CÉSAR, POULET, BACON, PARMESAN Caesar salad, chicken, bacon, Parmesan cheese	36 €
BLUE LOBSTER POKE BOWL, QUINOA, GRENADE, MANGUE Blue lobster poke bowl, quinoa, pomegranate, mango	59 €



Plats / Mains

LINGUINE

À LA TRUFFE D'ÉTÉ / Truffled linguine **49 €**

LANGOUSTINE, CRÈME DE CITRON / Linguine, jumbo shrimp, lemon cream **39 €**

CLASSIQUE **69 €**

CAVIAR 15GR

CABILLAUD VAPEUR, RIZ VÉNÉRÉ, SAUCE VIERGE **34 €**

Steamed cod, black venere rice, olive oil sauce

PAVÉ DE BAR, PETITS POIS, JUS DE VIANDE **48 €**

Sea bass, peas, gravy

FILET DE TURBOT, ASPERGES VERTES, MORILLES, SAUCE VIN JAUNE **52 €**

Turbot fillet, green asparagus, morels, yellow wine sauce

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

Fried chicken, coleslaw, BBQ sauce

PLUMA IBERIQUE, CŒUR DE SUCRINE, SAUCE BUFFALO **42 €**

Pluma iberica, baby gem lettuce, Buffalo sauce

RIS DE VEAU, TOMATES, CÂPRES, JUS DE VEAU **46 €**

Veal sweetbreads, tomatoes, capers, veal gravy

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

Black Angus ribeye 300gr, French fries, bearnaise sauce

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

SOLE MEUNIÈRE **185 €**

Dover sole meunière

FAUX FILET BLACK ANGUS 600G **110 €**

Black Angus sirloin steak 600gr

CHÂTEAUBRIAND 600G **150 €**

Châteaubriand 600gr

CÔTE DE VEAU PANÉE 600G, SAUCE BARBECUE **140 €**

Breaded veal chop 600gr, BBQ sauce

PICANHA DE BŒUF WAGYU 500G **160 €**

Wagyu beef picanha 500gr

Garnitures / Sides

PETITS POIS **16 €**

Peas

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

CHEESECAKE BONNIE Bonnie's cheesecake	16 €
BONNIE'S BOUNTY Bonnie's bounty	16 €
FRUITS ROUGES, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE Fresh red fruits, vanilla whipped cream	22 €
SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRUITS DE SAISON Frozen seasonal fruit soufflé	14 €
TARTE CHOCOLAT, GLACE NOISETTE Chocolate tart, hazelnut ice cream	16 €
FRAISES MELBA Strawberries melba	18 €
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

CHARLOTTE "BROWNIE" Brownie Charlotte	26 €
ÉCLAIR PRALINÉ, CRÉMEUX À LA VANILLE Praline éclair, vanilla cream	20 €

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

