LE BRUNCH 32€

LA GİRAFE

Formule enfant (jusqu'à 9 ans) 15€

Sirop au choix + Pizzeta (margharita ou régina) + Buffet

Jusqu'à 3 ans : gratuit

BOISSON FRAÎCHE au choix

Jus d'orange pressé ou Citronnade maison

BOISSON CHAUDE au choix

- Café
- Café allongé
- Noisette
- Thé au choix
- Chocolat chaud
- Café crème/Latte

-Cappucino et Viennois non inclus-

BUFFET À VOLONTÉ

- Charcuterie
- Fromages
- Salades
- Viennoiseries
- Céréales
- Pains spéciaux
- Saumon fumé
- Légumes grillés & marinés
- Tartinades
- Assortiment de desserts
- Lasagnes de boeuf
- Lasagnes végétariennes

Le buffet est succeptible de changer à tout moment

Tout gaspillage abusif sera facturé 10€, merci de votre compréhension

Happy Aperitivo
17h00-19h00

Ici, on ne boit jamais le ventre vide...

PIZZETA 10€

Margherita
Sicilienne
Regina
Miel e capra
Diavola

TAPAS 6€

Houmous
Labneh Zaatar
Spianata
Stracciatella
San Daniele
Tapenade

LES PLANCHES

Carpaccio de bresaola	18
Charcuterie itaienne	18
Taleggio	10

L'ASSIETTE DES COPINES	**25€**
FRITES D'HALLOUMI	**10€**

SPRITZ PISCINE 6€

-KIFF LA GIRAFE
-CLASSIC
-BERGAMIA
-PASSION ROSA
-HUGO SPRITZ
-PALOMA SPRITZ

PROSECCO	**5€**
PILSNER	**5€**

SOFTS

THÉ GLACÉ	**4€**
CITRONNADE	**5€**
BORA-BORA	**5€**

LES SPRITZ PISCINES 12€

KIFF LA GIRAFE
(Liqueur de Gingembre & Yuzu, Prosecco, Eau gazeuse)

CLASSIC APÉROL
(Aperol, Prosecco, Eau gazeuse)

BERGAMIA SPRITZ
(Citron, Bergamote, Prosecco, Eau gazeuse)

PASSION ROSA
(Liqueur Passion, Mangue & Orange sanguine, Prosecco)

HUGO SPRITZ
(Liqueur de Fleur de sureau, Prosecco, Eau gazeuse)

PALOMA SPRITZ
(Liqueur de Pamplemousse/Romarin, Prosecco, Eau gazeuse)

VINS ROUGES AU VERRE/PICHET

	VERRE 15CL	PICHET 50CL
MORGON AOC Domaine de le Bêche "Vieilles vignes" O.Depardon	7€	22€
CHINON AOC "Les Terrasses" Domaine Béatrice & Pascal Lambert	8€	27€
CÔTES DU RHÔNE AOC Vinsobre, Domaine Vallot, Cuvée François	8€	25€
BOURGOGNE "Pinot Noir" Domaine des Perégrins	9€	28€
CÔTES DU ROUSSILLON AOC 2022 Domaine SINGLA N°5	7€	22€

VINS BLANCS, ROSÉ ET BULLES AU VERRE/PICHET

TOURAINE Domaine des Pierettes, AOP Sens Sauvignon 2023	7€	22€
MENETOU-SALON AOC "Expression"2023 Domaine Jean Teiller	9€	28€
MÂCON BUISSIÈRES AOC Chardonnay Le Pavillon 2024 Domaine de la sarazinière	9€	28€
CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE Rosé AOC - Joio 2024 Dom. de Blacailloux	7€	22€
PET'NAT' Domaine Breton "la dilettante brut" méthode traditionnelle	10€	

CB MIN 10€- Carte Ticket Restaurant uniquement

Prix TTC en euros & service inclus

LA GIRAFE -LA CARTE-

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON 10
Crème caprée

BURRATA 10
Parfumée à l'huile de truffe

FRITES D'HALLOUMI 10
Deep de tomate

ENTRÉE DU MOMENT -

DUO DE LABNEH ZAATAR & HOUMOUS MAISON 9

TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES 12
Béarnaise

PATÉ EN CROUTE 8

DÉLICE DE PAIN PITZA 4

LES PLANCHES

CARPACCIO DE BRESAOLA 18
CHARCUTERIE ITALIENNE 18
PLANCHE MIXTE 20
TALEGGIO AOP 10

ASSIETTE DES COPINES 25
Charcuterie, Houmous, Labneh Zaatar

LA GROSSE CÔTE DE BOEUF A PARTAGER
1,2-1,3KG (Charolaise) 79
Frites à volonté-Béarnaise-

LES PLATS

BURGER AU TALEGGIO 19
Onions confits, tomates, pickles, sauce cocktail & frites maison

PICCATA DE VEAU AUX CÂPRES & CITRON 23
Linguine

ONGLET MARINÉ & GRILLÉ (Hangus) 25
(200Gr.) Frites & Salade- (+3 form.)

LINGUINE AUX GAMBAS & COURGETTES GRILLÉES 25
Artichauts, pignons, menthe, ricotta & Pesto

ENTRECÔTE CHAROLAISE (350GR.) 28
Frites & Salade-Sauce Béarnaise-

DOS DE SAUMON RÔTI 21
Crumble aux herbes &
Légumes croquants & pesto (+3 form.)

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 25
Purée de Violetta, p'tit jus réduit

LINGUINE ARRABIATA 18
AVEC SAUCISSE AU FENOUIL 22

SALADE DE CHÈVRE & SAN DANIELE 18
Minis-Calzones farcies au chèvre , sucrines, légumes grillées, olives et tomates

GARNITURES EN PLUS 6
Frites, légumes grillés, salade, purée violetta

LES DESSERTS

PIZZETA au Nocciolata 10
Noisettes torréfiées & meringue

CHARLOTTE CHOCOLAT & CAFÉ 9
Crème à l'Amaretto

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10
Glace vanille artisanale

TATIN AUX POIRES 9
Chantilly

PAVLOVA 12
Aux fruits rouges

BABA AU RHUM 12
Chantilly à la mascarpone

GLACES & SORBETS
3,50 6,50 9
Café, chocolat, vanille,fraise
Cassis, citron vert, mangue

CHOCOLAT LIÉGOIS 10

CAFÉ LIÉGOIS 10

CAFÉ GOURMAND 12

AFFOGATO 6,9

LE PROGRAMME

LUNDIS SOIRS

MARDIS SOIRS
SOIRÉES TAROT

MERCREDIS
LE MIJOTÉ DU JOUR

JEUDIS SOIRS
SOIRÉES KARAOKÉES

VENDREDIS SOIRS
Côte de boeuf =
-50% sur toutes les bouteilles de vin

-LES FORMULES-

MIDI — 22€

Entrée + Plat ou **Plat/Pizza* + Dessert** 22€
Entrée + **Plat/Pizza*** + **Dessert** 27€

Du lundi au vendredi
12H00-14H30, hors WE

*SEULES NOS PIZZAS CLASSIQUES SONT INCLUES DANS LA FORMULE DU MIDI

SOIR — 35€

-Entrée au choix

-Piccata de veau
-Linguine arrabiata
-Onglet mariné (+3€)
-Dos de saumon grillé

-Dessert au choix (Hors glaçes)
(Pavlova & Baba +2€)

MENU ENFANT -9 ans — 12€

Sirop à l'eau
Margherita/Regina ou Pâtes sauce tomate
Push-up vanille smarties

PIZZAS CLASSIQUES

MARGHERITA 13
sauce tomate, fior di latte, huile d'olive, origan

SICILIENNE 14
sauce tomate, olives noires, câpres, anchois

NAPOLITAINE 14
sauce tomate, fior di latte, olives noires, câpres, anchois

REGINA 15
sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champ.

MIEL E CAPRA 15
crème fraîche, fior di latte, chèvre, miel, noix et roquette

QUATRE FROMAGES 15
sauce tomate, fior di latte, taleggio, chèvre, gorgonzola

PRIMAVERA 15
sauce tomate, fior di latte, Champignons, courgettes, aubergines, poivrons & oignons

DIAVOLA 16
sauce tomate, fior di latte spianata piccante

CALZONE 16
sauce tomate, jambon blanc, jaune d'oeuf, fior di latte

FINOCCHIO 16
sauce tomate, fior di latte, saucisse au fenouil, câpres

PIZZAS SIGNATURES

BURRATA VERDE 18
sauce tomate, fior di latte, tomates confites & fraîches, burrata, pesto & roquette

TUNA 17
sauce tomate, fior di latte, thon, oignons rouges câpres, citron & roquette

MONTAGNA 18
crème fraîche, taleggio, chips de Guanciale, oignons rouges, romarin

CREMA DI PEPERONI 19
crème de poivrons, Fior di latte, poivrons & courgettes grillés, saucisse au fenouil, ricotta, roquette

SAN DANIELE 20
sauce tomate, fior di latte,tomates confites, copeaux de parmesan, San-Daniele, marmelade de figues et roquette

SALMONE 19
sauce tomate, fior di latte, citron, câpres, ricotta aux herbes, persil & saumon fumé

BRESAOLA 18
sauce tomate, fior di latte, copeaux de parmesan, bresaola, roquette

TARTUFO 22
crème de truffe blanche, fior di latte, champignons de Paris, jambon à la truffe & brisures de truffes

A La Girafe,
Nous vous proposons une pâte à pizza composée de 5 farines différentes, dont la farine de sarrasin et de soja, relevée de malt toasté, en provenance d'Italie.
Cet assemblage d'une dizaine de produits différents, couplés à une fermentation lente (min 48h à 4°C) nous permettent d'avoir une pâte initialement riche en protéine et en gluten, de développer de précieuses qualités gustatives et digestives.

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFTS

BUVONS RESPONSABLE

Eau micro-filtrée AQUALEX 0,75cl Plate ou pétillante	3,90
Abatilles plate/gazeuse 0,75L	7
Coca/Coca zéro 33cl	4.90
Tonic	4.90
Abatilles 33cl Plate/Gazeuse	3,90
Ginger beer/Orangeade/Thé vert	5,90
Limonade UMA 33cl	5,90
Jus de fruits Alain Milliat 33cl Pomme de reinette, abricot, tomate, orange de Sicile, fraise	6,50
Sirop à l'eau enfant	3

Citron, grenadine, menthe, melon, orgeat, kiwi, pêche, violette, basilic

MOCKTAILS

La flamand rose (Virgin Spritz eau gazeuse)	7
Virgin Hugo Spritz (Sirop de fleur de sureau, eau gazeuse)	7
Virgin mojito (menthe, Angostura, sucre de canne, eau gazeuse)	7
Le Bora-Bora (cocktail de fruits)	7
Citronnade maison	7
Bière 33cl 0% alcool	6
Crodino 17,5cl	6

NOS BIÈRES DECK & DONOHUE*

*BIÈRES BRASSÉES À BONNEUIL SUR MARNE

PRESSION	**25CL**	**50CL**
PILSNER	4.50	8
I.P.A	5	9
Picon Bière	5,60	10,20

BOUTEILLE (33cl)	
BLANCHE (Aube)	7
CLEMS	7
MISSION	7
IPA sans alcool	7

KBIRR DI NAPOLI
BIÈRE SANS GLUTEN 7€

APÉRITIFS

Pastis Henry Bardoin/51	4€/7€
Martini blanc ou rouge	5€
Suze/Lillet	6€
Coupe Prosecco	8€

COCKTAILS

Pornstar/Espresso martini	12€
Moscow mule	12€
Kir royal	9€
Negroni/Americano	10€
Mojito	12€
Margarita	12€
Ti-Punch (4cl)	8€
Bellini/Mimosa	10€

NOS RHUMS A DÉCOUVRIR

BARCELO ORGANIC 37,5°-4cl 7€
Rhum dominicain, ambré et intense.
Notes de fruits secs et de poivre.

THOREAU 40°-4cl 9€
Assemblage de rhums guatémaltèques et de Cognac. Nez complexe et exaltant.

PURA VIDA PASION 38°-4cl 9€
Guatémala, rhum XO aux fruitx de la passion
Arômes exotiques.

HAMPDEN OVERPROOF 60°-4cl 11€
Rhum jamaïcain aux notes fumées et herbacées. Puissance aromatique unique.

ZACAPA XO 40°- 4cl 18€
Rhum guatémaltèque aux Saveurs puissantes et gourmandes de chocolats et de fruits secs.

Dégustation de nos 5 rhums (2cl): 25€

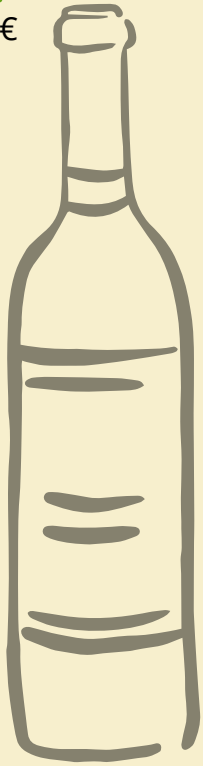
LES ROUGES

LOIRE

DOMAINE DES PIERRETTES, **Touraine Gamay** 2022 25€
DOMAINE BEATRICE ET PASCAL LAMBERT, **AOC Chinon** 2023 "Les Terrasses" 32€ ☘
DOMAINE LA FOLIE LUCE, AOC S**aumur-Champigny** 2021 " Encore" 39€ ☘
DOMAINE JEAN TEILLER, AOC **Menetou-Salon** 2023 "Expression" 39€ ☘
MAGNUM "Le Patriste" La grange de Noue Méa, H. Bossé 58€ ☘

BEAUJOLAIS & BOURGOGNE

DOMAINE DE LA BÊCHE, AOC **Morgon** 2024 "Vieilles vignes" O.Depardon 28€
DOMAINE DE LA SARAZINIERE, AOC **Mâcon Bussières** 2023 La Coline 38€
DOMAINE DES PEREGRINS **Bourgogne** 2023 "Pinot Noir" 39€ ☘
DOMAINE CHEVROT, Bourgogne AOC 2023 **Hautes Côtes de Beaune** 49€ ☘
DOMAINE CATHERINE ET CLAUDE MARECHAL, **Ladoix** 2021 "Les Chaillots" 69€
DOMAINE CHEVROT, **AOC Santenay** 2022 " Vieilles Vignes " 65€
DOMAINE C. ET C. MARECHAL, 2020 AOC **Savigny Les Beaune** 79€ ☘
DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET, 2022 AOC **Gevrey-Chambertin** 150€ ☘



VALLÉE DU RHONE

DOMAINE VALLOT **AOC Vinsobres** 2021 Cuvée François 35€ ☘
CLOS DE LA PETITE GALLEE, 2023 AOC **Coteaux du Lyonnais** 38€
DOMAINE MELODY, 2023 AOC **Crozes-Hermitage** 45€ ☘
DOMAINE M&S OGIER, 2022 **VDF La Rosine** "Syrah" 50€
VIGNOBLE REMI POUIZIN **AOC Gigondas** 2022 les Roches Alpines 55€ ☘
DOMAINE DES PIERRES SECHES, 2023 **AOC Saint Joseph** 65€ ☘
DOMAINE M&S OGIER, 2022 **AOC Côte-Rôtie** "Mon Village" 145€

LANGUEDOC

CÔTES DU ROUSSILLON AOC 2022, Domaine Singla N°5 27€ ☘
CHÂTEAU COUPE-ROSE, **Minervois AOC** " KARST " 2022 nature 35€ ☘
DOMAINE BINET-JACQUET 2022, **AOC Faugères** 45€ ☘
CHÂTEAU LA BARONNE, **AOC Corbières** 2020 " Alaric" 55€ ☘
DIVEM 2021,AOC **Côteaux du languedoc** "Montpeyroux 89€ ☘

BORDEAUX

CHÂTEAU LES ANNEREAUX 2021, **Bordeaux AOP**, 29€ ☘
CHÂTEAU LES ANNEREAUX 2021, **AOC Lalande de Pomerol**, 54€ ☘
CHÂTEAU PINDEFLEURS, 2019, **AOC Saint-Émilion grand cru** 55€ ☘
CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON, 2019 **AOC Saint-Julien** "La réserve" 99€

LES BLANCS, LES BULLES & LES ROSÉS

LOIRE

DOMAINE DES PIERRETTES, **AOP Touraine** Sens Sauvignon 2023 25€ ☘
DOMAINE JEAN TEILLER, **AOC Menetou-Salon** "Expression" 2023 39€ ☘
DOMAINE B. & P. LAMBERT, **AOC Chinon** Le Droit Chenin 2024 39€ ☘
DOMAINE DELAPORTE, **AOC Sancerre** "Chavignol" 2023 45€

BOURGOGNE

DOMAINE DE LA SARAZINIERE AOC **Mâcon Bussières** 2024 Le Pavillon 36€ ☘
DOMAINE GOUFFIER, **AOC Bourgogne-Aligoté** “En rateaux” 45€ ☘
DOMAINE DES PEREGRINS AOC 2022 **Petit Chablis** 49€ ☘
DOMAINE DES PEREGRINS, **AOC Chablis** 2022 "Sur Vaucorme" 56€ ☘
DOMAINE CHEVROT Bourgogne AOC 2022 **Hautes Côtes de Beaune** 57€ ☘
DOMAINE DE LA SARAZINIERE 2023 AOC **Pouilly Fuissé VII** 59€ ☘
DOMAINE GOUFFIER AOC 2023 **Montagny 1er Cru** Les Jardins 62€ ☘

VALLÉE DU RHONE

DOMAINE M&S OGIER Le Temps est Venu 2023 "**Côtes du Rhône**" 26€
CLOS DE LA PETITE GALLEE 2023 **VDF Viognier** 35€
DOMAINE DES PIERRES SECHES 2023 **Saint Joseph** 59€

GRAND SUD & ALSACE

LAETIFICAT, **VDF**, 2021 limoux Chateau Marco 29€ ☘
DOMAINE ETXONDOA 2023 **VDF "Hürrüp"** 42€
SYLVANER 2020 Domaine Saint-Remy 48€☘
DOMAINE ETXONDOA 2023 **Irouleguy " Xut** " 59€

LES BULLES

Bulle d’Oseur, **Chateau Marco** (Limoux) 22€ ☘
DOMAINE BRETON “la dilettante brut” méthode traditionnelle 39€ ☘
CLOS TROTELIGOTTE “WAZ-K” Pet’ Nat rosé 39€ ☘
DOMAINE JEAN JOSSELIN Champagne Cuvée des Jean 63€
BILLECART-SALMON Brut réserve AOC Champagne 95€
BILLECART-SALMON Brut Rosé AOC champagne 145€

LES ROSÉS

BASTIDE DE BLACAILLOUX, **AOC Coteaux Varois en Provence** - Joio 2024 29€ ☘
CHÂTEAU DE BREGANÇON , **AOP, Côtes de Provence**, cru classé La réserve 37€ ☘
CLOS TROTELIGOTTE “WAZ-K” **Pet’ Nat rosé** (Bulles) 39€ ☘