



DÉDIÉE
AUX
MEILLEURS
CAVIARS
ET
SAUMONS FUMÉS
DU
MONDE



CAVIAR



*Une étape de bon goût ...
dans votre repas.*

REMERCIEMENTS À JACQUES BEC ET ARTUR MIRANDA
ARCHITECTES,
STUDIO OITOEMPONTO

LES OEUFS

OEUFS À LA COQUE BIO
AU CAVIAR BAERI 20 GR
50

OEUFS BROUILLÉS AU
CAVIAR BAERI 20 GR
55

OEUFS BROUILLÉS
SAUMON FUMÉ
32

OMELETTE AUX HERBES ET
CHAMPIGNONS DE SAISON
28



LES CAVIARS

BELUGA IRAN

LE PLUS GROS GRAINS
NÉCESSITE 20 ANS
D'ÉLEVAGE
IODÉ ET DÉLICATEMENT BEURRÉ

50GR / 125GR
545 1300

BELUGA BULGARE

LE PLUS RARE
DES ESTURGEONS,
IL ARRIVE À MATURITÉ
À PARTIR DE 25 ANS

50GR / 125GR
510 1250

SEVRUGA RUSSE

L'ESTURGEON SEVRUGA
SE RECONNAÎT À SA PEAU
EN FORME D'ÉTOILE
ET PETITS GRAINS ARGENTÉS
DE 2 MM DE DIAMÈTRE

50GR / 125GR
300 700

OSCIETRE RUSSE

L'OSCIÈTRE RUSSE V20
SE DÉFINIT PAR SA SAVEUR
RICHE ET PERSISTANTE
AVEC LES GRAINS DE 3 MM
DE DIAMÈTRE

50GR / 125GR
250 580

OSCIETRE ROYAL GROS GRAINS « FLEUVE AMOUR »

PARFAIT ACCORD
ENTRE L'OSCIÈTRE
RUSSE ET LE BELUGA

50GR / 125GR
210 525

OSCIETRE IMPERIAL « FLEUVE AMOUR »

OSCIÈTRE BRUN
AUX GOÛTS
DE NOISETTE

50GR / 125GR
200 500

BAERI URUGUAY

LA MEILLEURE FERME
D'AMÉRIQUE DU SUD

50GR / 125GR
120 300

CAVIAR FRANÇAIS

ÉLEVÉ EN BASSIN
D'ARCACHON

50GR / 125GR
125 315

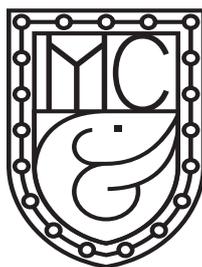
DEGUSTATION DE CAVIAR

BAERI URUGUAY 30GR
OSCIETRE ROYAL 30GR
BELUGA BULGARE 30GR

390

TOUS NOS CAVIARS SONT ACCOMPAGNÉS
DE TOASTS OU DE BLINIS

DE
MAINTENANT



À
L'ORIGINE

BORTSCH AVEC UNE
PAIRE PIROJKI / 23

OEUFS MIMOSA
À LA POUTARGUE
19

ASPERGES BLANCHES & CAVIAR / 40

COEUR DE LAITUE & AVOCAT / 21

SALADE LOLITA L
QUINOA & KALE & GRENADE & AVOCAT / 21

AVOCAT « SURPRISE » / 33

TOMATES & BURRATA / 25

COEUR DE LAITUE & KING CRAB / 59

AVOCAT & SON DÉLICE
DE CRABE ROYAL / 59

CARPACCIO DE LANGOUSTINE
& CAVIAR & AGRUMES / 75

CARPACCIO DE DAURADE
& CAVIAR / 65

GAMBAS CARABINEROS CRUES
MARINÉES AU CAVIAR / 105

FOIE GRAS À LA TRUFFE / 45

POMME DE TERRE GRILLÉE / 88
30 GR DE CAVIAR

POMME DE TERRE CRÈME FRAICHE
ÉCRASÉE MINUTE / 90
30 GR DE CAVIAR

POMME DE TERRE ÉCRASÉE MINUTE
À LA TRUFFE / 75

SPAGHETTI FINS AU CRABE
& ESTRAGON / 60

SPAGHETTI FINS
AU CAVIAR « TRADITION » / 68

SPAGHETTI FINS
À LA POUTARGUE / 40

KOULIBIAC DE SAUMON
SAUCE VIN JAUNE / 41

FILET DE DAURADE ROYALE
AU CAVIAR / 70

FILET DE BOEUF
SAUCE AU POIVRE / 70

BOEUF STROGONOFF / 41

LES POISSONS FUMÉS

SAUMON ÉCOSSAIS
FUMÉ À L'ANCIENNE
À LA FICELLE
38

SAUMON
NORVÉGIEN
CLASSIQUE
29

SAUMON
SAUVAGE
BALTIQUE
42

SAUMON
ÉCOSSAIS
CLASSIQUE
32

SAUMON
BIO
SELON ARRIVAGE
35

POUTARGUE À LA CIRE D'ABEILLE / 31

LA PAIRE DE PIROJKI / 10

SARDINES FUMÉES «SPRATS» / 14

ASSIETTE DE HARENGS / 24

OEUFS DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA
50G / 32 125G / 72

TARAMA À L'ANCIENNE / 19
RECETTE TRADITIONNELLE « MAISON DU CAVIAR »

TARAMA BLANC / 12

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ / 15

TARAMA À LA POUTARGUE / 14

TARAMA AU CAVIAR / 24

TARAMA D'OURSIN / 11

ASSORTIMENT DE TARAMAS / 19

TOUS LES PRODUITS SONT ACCOMPAGNÉS
DE TOASTS OU DE BLINIS

LES DESSERTS

CAVIAR

« LA MAISON DU CAVIAR »

125 GR DE CHOCOLAT / 30

WATROUCHKA AU FROMAGE BLANC / 23

MOELLEUX AU CHOCOLAT / 19

STRUDEL / 23

SABLÉ AUX NOIX ET CAMEL / 24

PAVLAROSE FRUITS ROUGES / 28

FRAISES ET FRAMBOISES / 34

MILLE FEUILLE / 27

COUPE COLONEL / 17

SORBET OU GLACE / 14

DE SAISON