

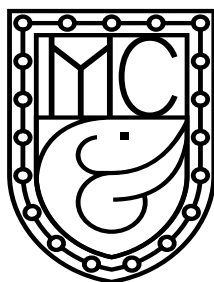
#SafeTogether

MENU FRANÇAIS

ENGLISH MENU



DE
MAINTENANT



À
L'ORIGINE

BORTSCH AVEC PIROJKI / 20

SALADE LOLITA L
QUINOA / KALE / GRENADE / AVOCAT / 19

COEUR DE LAITUE & AVOCAT / 19

BETTERAVE & BURRATA / 25

AVOCAT "SURPRISE" / 27

COEUR DE LAITUE & KING CRAB / 45

GAMBAS CARABINEROS MARINÉES
& CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 85

CARPACCIO DE DAURADE
& CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 65

SAUMON MARINÉ FAÇON
GRAVLAX, YAHOURT GREC
& CONCOMBRE / 30

MARBRÉ DE FOIE GRAS & TRUFFES / 51

POMME DE TERRE GRILLÉE
TRADITION MAISON DU CAVIAR / 85
30 GR DE CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE

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

POMME DE TERRE TRUFFE FRAICHE
ÉCRASÉE MINUTE / 70

SPAGHETTI FINS AU CRABE
& ESTRAGON / 48

SPAGHETTI FINS
AU CAVIAR BAERI « TRADITION »
SELON ARRIVAGE / 65

SPAGHETTI
FINS À LA POUTARGUE / 37

KOULIBIAC DE SAUMON,
SAUCE SANCERRE BLANC
CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 60

BOEUF STROGONOFF / 38

LES OEUFES

OEUF À LA COQUE BIO
AU CAVIAR BAERI
SELON ARRIVAGE
53

OEUF BROUILLÉS AU
CAVIAR BAERI 20GR
SELON ARRIVAGE
55

OEUF BROUILLÉS
SAUMON FUMÉ
32

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
DE SAISON
28

LES CAVIARS

BELUGA
IRAN

LA MEILLEURE
FERME D'IRAN

40GR / 100GR
460 1200

BELUGA
BULGARE

LE PLUS RARE
DES ESTURGEONS,
IL ARRIVE À MATURITÉ
À PARTIR DE
25 ANS
40GR / 100GR
650 1620

OSCIETRE
ROYAL
"GROS GRAINS
FLEUVE AMOUR"

PARFAIT ACCORD
ENTRE L'OSCIÈTRE
RUSSE ET LE BELUGA

40GR / 100GR
245 600

OSCIETRE
IMPERIAL
"FLEUVE AMOUR"

OSCIÈTRE BRUN
AUX GOÛTS
DE NOISETTE

40GR / 100GR
230 540

CAVIAR
FRANÇAIS

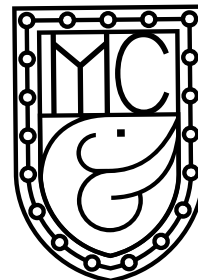
ÉLEVÉ EN BASSIN
D'ARCACHON

40GR / 100GR
140 350

BAERI
URUGUAY

LA MEILLEURE FERME
D'AMÉRIQUE DU SUD

40GR / 100GR
130 325



TOUS NOS CAVIARS SONT ACCOMPAGNÉS
DE TOASTS OU DE BLINIS

LES POISSONS FUMÉS

SAUMON
SAUVAGE
PECHÉ EN MER
BALTIQUE
39/SELON LES
SAISONS

SAUMON ÉCOSSAIS

WESTER ROSS
ÉLEVÉ AUX
OEUFS DE SAUMON
SAUVAGE
35

SAUMON
ÉCOSSAIS
CLASSIQUE
29

SAUMON
NORVÉGIEN
CLASSIQUE
27

SAUMON MARINÉ
À L'ANETH
EXCLUSIVITÉ
MAISON DU CAVIAR
31

SAUMON
IRLANDAIS
"BIO"
L'UN DES RARES
SAUMONS CERTIFIÉ
BIO
33

SAUMON
DES ILES
FÉROÉ
ÉLEVÉ DANS
LES EAUX LES PLUS
PURES DU NORD
35

POUTARGUE À LA CIRE D'ABEILLE / 31

LA PAIRE DE PIROJKI / 8

SARDINES FUMÉES «SPRATS» / 14

ASSIETTE DE HARENG / 24

ASSIETTE DE ZAKUSKI À PARTAGER / 23

OEUFS DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA
40g / 25 100g / 65

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

TARAMA BLANC / 10

TARAMA À LA TRUFFE / 13

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

PAVLAROSE FRUITS ROUGES / 25

TARTE AUX POIRES / 18

FONDANT AU CHOCOLAT / 18

FRAISES ET FRAMBOISES / 30

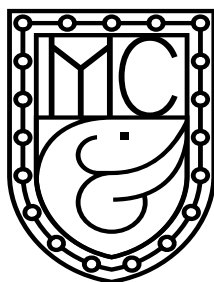
COUPE COLONNEL
«MAISON DU CAVIAR» / 16

SALADE D'AGRUMES
& SORBET GRENADE / 20

SORBET OU GLACE / 12
CITRON JAUNE / CITRON VERT / GRENADE
VANILLE / CHOCOLAT / CAFE / FROMAGE BLANC



DE
MAINTENANT



À
L'ORIGINE

BORTSCH AVEC PIROJKI / 20

SALADE LOLITA L
QUINOA / KALE / GRENADE / AVOCAT / 19

COEUR DE LAITUE & AVOCAT / 19

BETTERAVE & BURRATA / 25

AVOCAT "SURPRISE" / 27

COEUR DE LAITUE & KING CRAB / 45

GAMBAS CARABINEROS MARINÉES
& CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 85

CARPACCIO DE DAURADE
& CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 65

SAUMON MARINÉ FAÇON
GRAVLAX, YAHOURT GREC
& CONCOMBRE / 30

MARBRÉ DE FOIE GRAS & TRUFFES / 51

POMME DE TERRE GRILLÉE
TRADITION MAISON DU CAVIAR / 85
30 GR DE CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE

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

POMME DE TERRE TRUFFE FRAICHE
ÉCRASÉE MINUTE / 70

SPAGHETTI FINS AU CRABE
& ESTRAGON / 48

SPAGHETTI FINS
AU CAVIAR BAERI « TRADITION »
SELON ARRIVAGE / 65

SPAGHETTI
FINS À LA POUTARGUE / 37

KOULIBIAC DE SAUMON,
SAUCE SANCERRE BLANC
CAVIAR BAERI SELON ARRIVAGE / 60

BOEUF STROGONOFF / 38

EGGS

ORGANIC BOILED EGGS
WITH BAERI CAVIAR DEPENDING ON ARRIVALS
53

SCRAMBLED EGGS,
BAERI CAVIAR 20GR
DEPENDING ON ARRIVALS
55

SCRAMBLED EGGS AND
SMOKED SALMON
32

MUSHROOM OMELETTE
28

CAVIARS

BELUGA
IRAN

THE BEST
IRAN FARM
40GR / 100GR
460 1200

BELUGA
BULGARE

VERY RARE
STURGEONS,
MATURED FOR
25 YEARS
40GR / 100GR
650 1620

OSCIETRE
ROYAL
GROS GRAINS
"FLEUVE AMOUR"

PERFECT AGREEMENT
BETWEEN THE RUSSIAN
OSCIETRE
AND THE BELUGA
40GR / 100GR
245 600

OSCIETRE
IMPERIAL
"FLEUVE AMOUR"

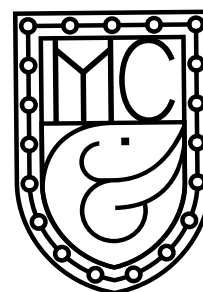
BROWN CAVIAR
WITH A TASTE
HAZELNUT
40GR / 100GR
230 540

BAERI
FRANÇAIS

FROM THE BASSIN
D'ARCACHON
40GR / 100GR
140 350

BAERI
URUGUAY

FROM THE BEST
SOUTH AMERICAN FARM
40GR / 100GR
130 325



WITH BLINIS AND TOASTS

SMOKED FISH

SAUMON ÉCOSSAIS DE WESTER ROSS

RAISED WITH
WILD SALMON ROE
35

SAUMON
SAUVAGE
FISHED IN THE
BALTIC SEA
39/DEPENDING ON
SEASON

SAUMON NORVÉGIEN

CLASSIC
27

SAUMON ÉCOSSAIS

CLASSIC
29

SAUMON IRLANDAIS "BIO"

ORGANIC SMOKED SALMON
33

SAUMON DES ILES FÉROES

RAISED IN THE
PUREST WATER
35

BOTTARGA / 31

PIROJKI / 8

SMOKED SARDINES «SPRATS» / 14

HERRING PLATE / 24

ZAKUSKI PLATE / 23

«ALASKA» SALMON ROE
40G / 25 100G / 65

TARAMA À L' ANCIENNE / 19
TRADITIONAL RECIPE « MAISON DU CAVIAR »

WHITE TARAMA / 10

TRUFFLE TARAMA / 13

BOTTARGA TARAMA / 14

CAVIAR TARAMA / 24

SEA URCHIN TARAMA / 11

TARAMAS PLATE / 19

WITH BLINIS OR TOASTS

DESSERTS

RED FRUITS PAVLAROSE / 25

PEAR TART / 20

CHOCOLATE FONDANT / 18

STRAWBERRIES & RASPBERRIES / 30

COLONEL COUPE

«LA MAISON DU CAVIAR» / 16

CITRUS FRUITS SALADE &
POMEGRANATE SORBET / 20

SORBET OR ICE-CREAM / 12

LEMON / LIME / POMEGRANATE

VANILLA / CHOCOLATE / COFFEE / YOGURT

