



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

LA MAISON
DU CAVIAR

21, RUE QUENTIN-BAUCHART
75 008 PARIS

LES POISSONS FUMES

SAUMON ÉCOSSAIS
FUMÉ À L'ANCIENNE
À LA FICELLE
38

SAUMON
NORVÉGIEN
CLASSIQUE
30

SAUMON
BIO
SELON ARRIVAGE
35

SAUMON
ÉCOSSAIS
CLASSIQUE
33

TARAMAS

TARAMA À L'ANCIENNE
23

TARAMA
BLANC
13

TARAMA
AU CRABE
21

TARAMA
À LA
TRUFFE D'ÉTÉ
16

TARAMA
À LA
POUTARGUE
15

DÉGUSTATION DE TARAMAS / 23

EPICERIE

LA PAIRE DE PIROJKIS / 10

POUTARGUE « CIRE D'ABEILLE » / 31

ASSIETTE DE HARENGS / 24

SARDINE FUMÉES « SPRATS » / 14

OEUF DE SAUMON SAUVAGE

50 GR / 32 125 GR / 72

BARON DE SAUMON
FUMÉ OU MARINÉ ANETH / 26

TOUS LES SAUMONS SONT ACCOMPAGNÉS
DE TOASTS ET D'UNE PAIRE DE BLINIS
LES TARAMAS SONT ACCOMPAGNÉS DE TOASTS
SUPPLÉMENT PAIRE DE BLINIS 6 EUROS

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT
« MAISON DU CAVIAR » / 23

CRUMBLE RHUBARBE & FRAMBOISES / 23

STRUDEL / 23

PAVLAROSE AUX FRUITS ROUGES / 28

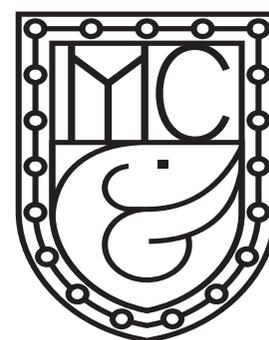
MILLE-FEUILLES PRALINÉ / 27

BABA AU RHUM & FRUITS CONFITS / 21

FRAISES & FRAMBOISES / 34

COUPE COLONEL / 20

SORBET OU GLACE / 14



LES OEUFS

OEUFS À LA COQUE BIO

CAVIAR BAERI 20 GR

58

OEUFS BROUILLÉS

CAVIAR BAERI 20 GR

58

OEUFS BROUILLÉS

SAUMON FUMÉ

34

OMELETTE

« MAISON DU CAVIAR »

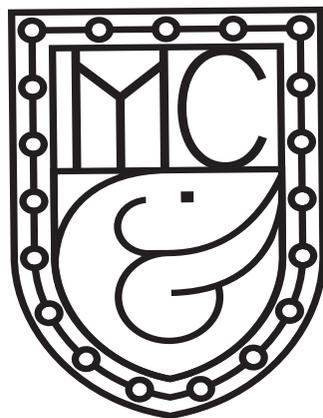
HERBES & CHAMPIGNONS DE SAISON

32

OEUFS MIMOSA

POUTARGUE

19



LES CAVIARS

BAERI
PRESTIGE

SELON ARRIVAGE
GRAINS NOIRS ET SATINÉS,
À LA SAVEUR
FRUITÉE ET IODÉE

50gr / 125gr
140 340

BAERI
FRANÇAIS

ÉLEVÉ EN BASSIN
D'ARCACHON

50gr / 125gr
125 315

OSCIETRE
ROYAL

GROS GRAINS
« FLEUVE AMOUR »

FORMÉ DE GRAINS DE 3,4 MM
AUX REFLETS DORÉ,
ILS OFFRENT UNE NOTE
BEURRÉ ET IODÉE

50gr / 125gr
240 585

OSCIETRE
IMPERIAL

FORMÉ DE GRAINS
DE TAILLE MOYENNE
PLUTÔT FERMES
ET DE COULEURS
GRIS ANTHRACITE À DORÉ

50gr / 125gr
220 540

BELUGA
IRANIEN

L'ESTURGEON BELUGA
PRODUIT LES PLUS GROS
GRAINS. AUX REFLETS GRIS,
ILS OFFRENT UN CARACTÈRE
SUBTIL ET EXCEPTIONNEL

50gr / 125gr
560 1330

BELUGA
BULGARE

LE PLUS RARE
DES ESTURGEONS,
IL ARRIVE À MATURITÉ
À PARTIR DE 25 ANS
ET OFFRE DES NOTES
D'AMANDE

50gr / 125gr
530 1300

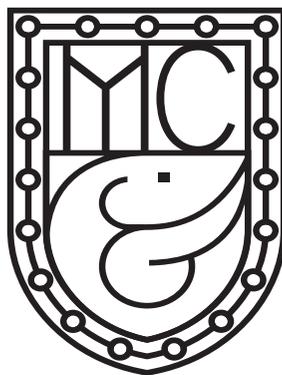
DÉGUSTATION
DE CAVIAR

BAERI PRESTIGE 30gr
OSCIETRE ROYAL 30gr
BELUGA BULGARE 30gr

390

TOUS NOS CAVIARS SONT ACCOMPAGNÉS
DE TOASTS OU DE BLINIS

DE
MAINTENANT



À
L'ORIGINE

BORTSCH
& PAIRE DE PIROJKIS / 23

ASPERGES VERTES
SAUCE HOLLANDAISE & CAVIAR / 40

CARABINEROS MARINÉES
& CAVIAR / 75

FOIE GRAS MARBRÉ TRUFFE
« MAISON DU CAVIAR » / 45

CARPACCIO DE BOEUF CROUSTILLANT
« MAISON DU CAVIAR » / 35

AVOCAT « SURPRISE » / 34

CARPACCIO DE BAR
& CAVIAR / 65

TARTARE DE CRABE ROYAL
& AVOCAT / 65

COEUR DE LAITUE
AVOCAT / 21 KING CRAB / 65

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

TATIN DE POMME DE TERRE
& CAVIAR / 45

POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
GRILLÉE OU ÉCRASÉE

30 GR BAERI PRESTIGE 95	50 GR BAERI PRESTIGE 150	50 GR OSCIETRE ROYAL 250
----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

SPAGHETTI FINS AU CAVIAR

30 GR BAERI PRESTIGE 78	50 GR BAERI PRESTIGE 155	50 GR OSCIETRE ROYAL 255
----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

SPAGHETTI FINS AU CRABE
& ESTRAGON / 65

SPAGHETTI FINS
& POUTARGUE / 44

HOMARD RÔTI*
BEURRE CITRONNÉ & CAVIAR / 95

KOULIBIAC DE SAUMON
SAUCE AU VIN JAUNE / 41

FILET DE DAURADE ROYAL
& CAVIAR / 74

CÔTE DE VEAU
SAUCE NORMANDE / 60

FILET DE BOEUF
SAUCE AU POIVRE / 70

BOEUF STROGONOFF / 41