



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

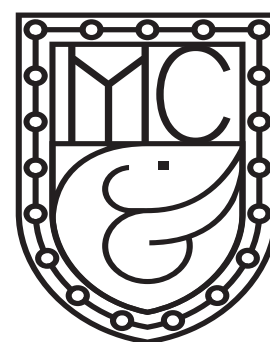
MILLE-FEUILLES PRALINÉ / 27

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 »

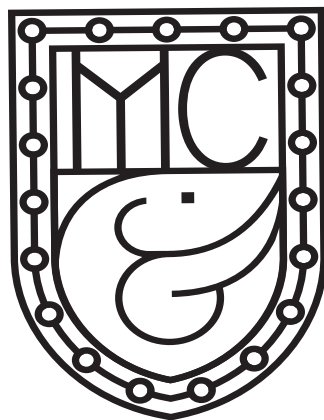
HERBES & CHAMPIGNONS DE SAISON

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