

Bienvenue chez Prunier,

Maison de caviars depuis 1924.

Le caviar Prunier a la spécialité d'être 100% français, produit et assemblé dans une manufacture d'Aquitaine dans la tradition et le respect de l'esturgeon.

Notre restaurant, classé aux Monuments Historiques, est un rendez-vous parisien depuis la Belle-Époque. Le décor témoigne de l'histoire de la maison et de ses grandes figures : Alfred Prunier, Yves Saint-Laurent et Pierre Bergé.

- Prunier -

Caviar, patrimoine, produit, passion, partage.



COCKTAILS SIGNATURES

LA PERLE	Gin Tanqueray, Liqueur Saint Germain, Citron, Sirop de Sucre de Canne, Blanc d'œuf - 12cl	23 €
FRENCH KISS	Champagne Veuve Clicquot, Vodka Belvédère, Italicus, Framboise, Citron - 12 cl	35 €
POP STAR	Rhum Eminente 3 ans, Popcorn, Fruit de la Passion, Citron - 12 cl	30 €
REINA DEL SUR	Tequila Don Julio Reposado, Kiwi, Martini Ambrato, Citron, Sirop d'Agave - 12 cl	39 €
HENNESSY MARTINI	Cognac Hennessy Very Special, Kalhua, Café, Sirop de vanille - 12 cl	26 €

COCKTAILS D'EXCEPTION

SALSA VERDE	Tequila Don Julio 1942, Jus de Citron, Sirop d'Agave - 12cl	65 €
THE FRENCH 71	Gin Seventy-One, Jus de Citron, Champagne Veuve Clicquot	71 €

MOCKTAIL

VIRGIN BASIL SMASH	Tanqueray « O.O », Basilic, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne - 12cl	15 €
--------------------	--	-------------

NOS VODKAS

Avec sa cuillère de caviar + 15 € (5g)

Belvedere - 4 cl	17 €	Le Philtre « Organic » - 4 cl	30 €
Ketel One - 4 cl	20 €	Beluga « Gold Line » - 4 cl	60 €

Le Colonel - vodka caviar - 4 cl **38 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net TTC en euros. Service inclus.

VINS AU VERRE

VINS BLANCS - 12 cl

Rhône - Côtes du Rhône Villages Château de Bord « Laudun » 2022	14 €	Bourgogne - Givry 1er Cru Domaine Sarrazin « Champs Lalot » 2023	26 €
Loire - Sancerre Domaine Guillerault-Fargette 2022	20 €		

VINS ROUGES - 12 cl

Rhône - Saint-Joseph Domaine Brotte « Marandy » 2022	14 €	Bordeaux - Margaux Blason d'Issan 2019	26 €
Bourgogne - Mercurey 1er Cru « Les Crêts » Domaine de Suremain 2023	20 €		

VINS ROSÉ - 12 cl	Provence - Côtes de Provence Caves d'Esclans « Whispering Angel » 2024	14 €
--------------------------	--	-------------

VINS D'EXCEPTION - 12 cl

Blanc, Loire - Pouilly fumé « Baron de L » Domaine de Ladoucette 2022	45 €	Rouge, Bordeaux - Saint-Estèphe Château Cos d'Estournel 2014	55 €
Blanc, Bourgogne - Puligny-Montrachet « Les Reuchaux » Domaine Chanzay 2023	45 €	Rouge, Bourgogne - Beaune « Clos des Mouches » Domaine J. Drouhin 2021	52 €

CHAMPAGNES À LA COUPE

Avec sa cuillère de caviar + 15 € (5g)

CHAMPAGNES BLANCS	Moët & Chandon	26 €
	Ruinart Blanc de Blancs	44 €
CHAMPAGNE ROSÉ	Billecart-Salmon NM	36 €
SANS ALCOOL	French Bloom blanc ou rosé	22 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix net TTC en euros. Service inclus.

LES CAVIARS

Accompagnés de leur corbeille de toasts, blinis et brioches maison.

BAERI PRUNIER

Tradition

30 g.....	80 €
50 g.....	140 €
125 g.....	380 €
250 g.....	760 €

Saint-James

30 g.....	110 €
50 g.....	180 €
125 g.....	500 €
250 g.....	1000 €

OSCIÈTRE PRUNIER

Classique

30 g.....	90 €
50 g.....	150 €
125 g.....	400 €
250 g.....	800 €

Supérieur

30 g.....	130 €
50 g.....	220 €
125 g.....	550 €
250 g.....	1100 €

CAVIAR HOUSE

Kaluga

30 g.....	300 €
50 g.....	500 €
125 g.....	1 250 €
250 g.....	2 500 €

Beluga

30 g.....	600 €
50 g.....	1 000 €
125 g.....	2 500 €
250 g.....	5 000 €

LES TARAMAS

Servi avec blinis maison

Taram blanc	14 €	Tarama à la poutargue	22 €
Tarama au crabe	20 €	Tarama à la truffe d'été	24 €

LES CRUSTACÉS

Crevettes roses	20 €	King Crab	85 €
Langoustines	42 €	Homard entier	120 €

Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine Union européenne.
Nos spécialités sont préparées avec le caviar Osciètre Classique de la maison Prunier.

SPÉCIALITÉS

Sup. Caviar + 30 €

Avocat entier, filet de citron	19 €	Pizzeta saumon	24 €
Coeur de laitue avocat	22 €	Carpaccio de thon	22 €
Tartare de daurade au yuzu	32 €	Nuggets de lotte, sauce tartare	32 €
Tarte fine King Crab avocat	35 €	Wagyu steak tartare	38 €
Coeur de laitue King Crab	44 €	Assiette de jambon Bellota Joselito 36 mois	38 €
Salpicon de homard, crevettes roses	54 €	Terrine de foie gras de la maison	43 €
Toast de caviar façon Jondal	58 €	Lapérouse	
Carabineros de Méditerranée	68 €	Palourdes, beurre blanc au caviar	88 €

LES PRODUITS DE LA MER

Poutargue cire d'abeille	34 €	Oeufs de truite fumés	32 €
Gravlax de saumon mariné à l'aneth	36 €	Oeufs de saumon sauvage	38 €

LES HUÎTRES

À l'unité - De Bretagne, Atlantique.

L'Étoile d'Or n°3

Huître au naturel, sauce mignonnette	5,80 €
Huître préparée minute, sauce aji amarillo ou sauce citronnée	6,80 €
Huître préparée minute, sauce ponzu d'agrumes & oeufs de truite	6,80 €
Huître préparée minute au caviar	30 €

LES POISSONS FUMÉS

Servis avec blini maison, crème et citron.

Saumon norvégien	32 €	Saumon écossais	34 €
------------------	------	-----------------	------



Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine Union européenne.
Nos spécialités sont préparées avec le caviar Oscietre Classique de la maison Prunier.

NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

	30 g	50 g	80 g
<i>Oeufs de saumon</i>	40 €	55 €	70 €
<i>Oscièrre Classique</i>	95 €	155 €	250 €
<i>Baeri Tradition</i>	116 €	190 €	300 €
<i>Oscièrre Supérieur</i>	150 €	250 €	400 €

LES POISSONS GRILLÉS

Nos poissons s'accompagnent au choix de : légumes vapeur, purée Robuchon, salade verte.

Aiguillettes de daurade au beurre blanc	36 €
Steak de thon grillé, sauce au poivre	38 €
Bar de ligne grillé (2 pers.)	140 €
Sole grillée à la peau ou sauce meunière Prunier	18 € / 100g
Saint-Pierre entier cuit au four	18 € / 100g
Homard bleu grillé	130 €

Nos poissons peuvent être servis avec citron & filet d'huile d'olive.

LES OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	22 €	Oeufs brouillés à la truffe	38 €
Oeufs brouillés à la poutargue	32 €	Oeufs brouillés au caviar	58 €

L'iconique Oeuf *Christian Dior* **62 €**

LES PÂTES

Spaghetti aux oeufs de saumon sauvage	36 €	Spaghetti fins aux langoustines & estragon	45 €
Spaghetti fins à la poutargue	37 €	Rigatoni à la truffe	48 €

Spaghetti fins au caviar **84 €**

Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine Union européenne.
Nos spécialités sont préparées avec le caviar Oscièrre Classique de la maison Prunier.

NOS DESSERTS

Nos coupes glacées Prunier

Sundae caramel cacahuètes	15 €
Liégeois café	15 €
Assiette de fruits rafraîchis	17 €
Pêche Melba	18 €
Pistache de Sicile, sabayon chocolat maison	18 €

Nos pâtisseries au plateau - Maison Lenôtre

L'Opéra	18 €	Le Saint-Honoré	24 €
La tarte au citron	18 €	La Feuille d'Automne	24 €
Millefeuille Vanille Bourbon	22 €		

Notre sélection de glaces et sorbets de la maison Berthillon *(aux choix - 14 €)*

Glaces - Vanille, Café, Caramel beurre salé, Pistache
Sorbets - Poire, Citron, Chocolat, Coco, Framboise

Fruits givrés Fruttini *(au choix)*

Citron	19 €	Mangue	22 €
Orange	19 €	Coco	22 €



Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine Union européenne.
Nos spécialités sont préparées avec le caviar Oscietre Classique de la maison Prunier.

