



Chef - Romain Fornell

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.

LES CAVIARS

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

BAERI PRUNIER

Tradition

30 gr	80 €
50 gr	140 €
125 gr	380 €
250 gr	760 €

Saint-James

30 gr	110 €
50 gr	180 €
125 gr	500 €
250 gr	1000 €

OSCIÈTRE PRUNIER

Classique

30 gr	90 €
50 gr	150 €
125 gr	400 €
250 gr	800 €

Supérieur

30 gr	130 €
50 gr	220 €
125 gr	550 €
250 gr	1100 €

CAVIAR HOUSE

Kaluga

30 gr	300 €
50 gr	500 €
125 gr	1 250 €
250 gr	2 500 €

Beluga

30 gr	600 €
50 gr	1 000 €
125 gr	2 500 €
250 gr	5 000 €

LES PRODUITS DE LA MER

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

LES TARAMAS

Servis avec blinis maison

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

SPÉCIALITÉS

Sup. Caviar + 30 €

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

LES CRUSTACÉS

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

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 OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	22 €
Oeufs brouillés à la poutargue	32 €
Oeufs brouillés à la truffe	38 €
Oeufs brouillés au caviar	58 €
L'iconique Oeuf <i>Christian Dior</i>	62 €

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 € / 100 g
Homard bleu grillé	130 €

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

LES PÂTES

Spaghetti aux oeufs de saumon sauvage	36 €	Rigatoni à la truffe	48 €
Spaghetti fins à la poutargue	37 €	Spaghetti fins aux langoustines &	45 €
Spaghetti fins au caviar	84 €	estragon	

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

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 €





Nous vous invitons à découvrir nos deux autres maisons historiques:

Le restaurant Lapérouse
Maison de Plaisirs depuis 1766
51 quai des Grands Augustins
75006, Paris

Lafayette's Restaurant
Hôtel Particulier depuis 1728
8 rue d'Anjou
75008, Paris