



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

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 €	Oeufs de truite fumés	32 €
Gravlax de saumon	36 €	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 €

LES POISSONS FUMÉS

Servis avec blini maison, crème et citron.

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

SPÉCIALITÉS

Sup. Caviar + 30 €

Avocat entier, filet de citron	19 €
Coeur de laitue avocat	22 €
Carpaccio de thon	22 €
Pizzetta saumon	24 €
Bikini – Croque avocat et saumon	30 €
Tartare de daurade au yuzu	32 €
Nuggets de lotte, sauce tartare	32 €
Tarte fine King Crab avocat	35 €
Filet-O-Fish, frites	38 €
Salpicon de homard, crevettes roses	38 €
Toast de caviar façon Jondal	58 €
Coeur de laitue King Crab	44 €
Carabineros	48 €
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 €
Langoustines	42 €
King Crab	85 €

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 €

NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

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

LES OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	22 €	Oeufs brouillés à la poutargue	32 €
Oeufs coque au caviar	30 €	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, frites.

Aiguillettes de daurade au beurre blanc	36 €
Steak de thon grillé, sauce au poivre	38 €
Bar de ligne grillé (2 pers.)	140 €
Sole grillée ou meunière	18 € / 100g
Turbot entier	18 € / 100 g
Homard grillé	130 €

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

LES PÂTES

Spaghetti fins aux palourdes	33 €
Spaghetti fins aux oeufs de saumon sauvage	36 €
Spaghetti fins à la poutargue	37 €
Spaghetti fins aux langoustines & estragon	45 €
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 Osciètre Classique de la maison Prunier.

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat Prunier **16 €**

L'Ananas - Carpaccio et compotée d'ananas, sorbet passion **16 €**

Nos coupes glacées Prunier

Sundae caramel cacahuètes **15 €**

Assiette de fruits rafraîchis **17 €**

Banana Split **24 €**

Pistache de Sicile, sabayon chocolat maison **18 €**

Nos gâteaux du jour **18 €**

Préparés chaque matin par notre pâtissier

Notre sélection de glaces et sorbets de la maison Berthillon **18 €**

Glaces - Vanille, Café, Caramel beurre salé, Pistache

Sorbets - Poire, Citron, Chocolat, Coco, Framboise

Fruits givrés Fruttini (*au choix*)

Citron **19 €** Mangue **22 €**

Passion **19 €** Coco **22 €**





Nous vous invitons à découvrir nos deux autres maisons historiques:

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