



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 .....	<b>90 €</b>
50 gr .....	<b>150 €</b>
125 gr .....	<b>400 €</b>
250 gr .....	<b>800 €</b>

#### *Saint-James*

30 gr .....	<b>120 €</b>
50 gr .....	<b>190 €</b>
125 gr .....	<b>550 €</b>
250 gr .....	<b>1100 €</b>

### OSCIÈTRE PRUNIER

#### *Classique*

30 gr .....	<b>90 €</b>
50 gr .....	<b>150 €</b>
125 gr .....	<b>400 €</b>
250 gr .....	<b>800 €</b>

#### *Supérieur*

30 gr .....	<b>140 €</b>
50 gr .....	<b>230 €</b>
125 gr .....	<b>590 €</b>
250 gr .....	<b>1180 €</b>

### CAVIAR HOUSE

#### *Beluga*

30 gr .....	<b>600 €</b>
50 gr .....	<b>1 000 €</b>
125 gr .....	<b>2 500 €</b>
250 gr .....	<b>5 000 €</b>

---

### LES PRODUITS DE LA MER

---

Poutargue cire d'abeille	<b>34 €</b>	Oeufs de truite fumés	<b>32 €</b>
Gravlax de saumon	<b>36 €</b>	Oeufs de saumon sauvage	<b>38 €</b>

---

### LES TARAMAS

---

*Servis avec blinis maison.*

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

---

### LES POISSONS FUMÉS

---

*Servis avec blini maison, crème et citron.*

Saumon norvégien	<b>32 €</b>	Saumon écossais	<b>38 €</b>
------------------	-------------	-----------------	-------------

---

## SPÉCIALITÉS

*Sup. Caviar + 30 €*

Avocat entier, filet de citron	19 €
Coeur de laitue avocat	22 €
Carpaccio de thon	22 €
Pizzetta saumon	26 €
Bikini – Croque avocat et saumon	30 €
Tartare de daurade au yuzu	32 €
Nuggets de lotte, sauce tartare	32 €
Tarte fine tourteau avocat	35 €
Filet-O-Fish, frites	38 €
Salpicon de homard, crevettes roses	49 €
Toast de caviar façon Jondal	58 €
Coeur de laitue King Crab	57 €
Palourdes, beurre blanc au caviar	88 €
Wagyu steak tartare	48 €
Assiette de jambon Bellota Joselito 36 mois	44 €
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	6,50 €
Huître préparée minute, sauce aji amarillo ou sauce citronnée	7,50 €
Huître préparée minute, sauce ponzu d'agrumes & oeufs de truite	7,50 €
Huître préparée minute au caviar	30 €

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 Oscière Classique de la maison Prunier.

## NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

	30 g	50 g	80 g
<i>Oeufs de saumon</i>	<b>40 €</b>	<b>55 €</b>	<b>70 €</b>
<i>Osciètre Classique</i>	<b>100 €</b>	<b>160 €</b>	<b>260 €</b>
<i>Baeri Tradition</i>	<b>116 €</b>	<b>190 €</b>	<b>300 €</b>
<i>Osciètre Supérieur</i>	<b>150 €</b>	<b>250 €</b>	<b>400 €</b>

## LES OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	<b>22 €</b>	Oeufs brouillés à la poutargue	<b>32 €</b>
Oeufs coque au caviar	<b>35 €</b>	Oeufs brouillés à la truffe	<b>38 €</b>
Oeufs brouillés au caviar	<b>65 €</b>	L'iconique Oeuf <i>Christian Dior</i>	<b>65 €</b>

## LES POISSONS GRILLÉS

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

Aiguillettes de daurade au beurre blanc	<b>36 €</b>
Steak de thon grillé, sauce au poivre	<b>39 €</b>
Bar de ligne grillé (2 pers.)	<b>140 €</b>
Sole grillée ou meunière	<b>19 € / 100g</b>
Turbot entier	<b>18 € / 100 g</b>
Homard grillé	<b>135 €</b>

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

## LES PÂTES

Spaghetti fins aux palourdes	<b>35 €</b>
Spaghetti fins aux oeufs de saumon sauvage	<b>36 €</b>
Spaghetti fins à la poutargue	<b>37 €</b>
Spaghetti fins aux langoustines & estragon	<b>45 €</b>
Rigatoni à la truffe	<b>48 €</b>
Spaghetti fins au caviar	<b>84 €</b>

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 **22 €**

Banana Split **25 €**

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 **25 €**      Mangue **29 €**

Passion **28 €**      Coco **29 €**





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