



Chef - Romain Fornell

Bienvenue chez Prunier,
Maison de caviar depuis 1924.

Le caviar Prunier a la particularité d'être 100 % français, produit et assemblé dans une manufacture d'Aquitaine dans le respect des traditions et 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.

MAISON PRUNIER

LES CAVIARS

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

BAERI PRUNIER

Tradition

30 gr.....	120 €
50 gr.....	190 €
125 gr.....	550 €
250 gr.....	1 100 €

Saint-James

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

OSCIÈTRE PRUNIER

Classique

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

Supérieur

30 gr.....	140 €
50 gr.....	230 €
125 gr.....	590 €
250 gr.....	1 180 €

CAVIAR HOUSE

Beluga

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

NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

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

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Mayonnaise maison

Plateau PRUNIER

6 huîtres,
crevettes roses,
langoustines,
bulots

70 €

Plateau ROYAL

12 huîtres,
crevettes roses,
langoustines, bulots,
homard entier

190 € / 2 pers.

Bulots (250 gr)

18 €

Langoustines (250 gr)

42 €

Bouquet de crevettes roses

20 €

Demi-homard

65 €

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 & œufs de truite

7,50 €

Huître préparée minute au caviar

30 €

LES TARAMAS

Tarama blanc

14 €

Tarama à la poutargue

22 €

Tarama au crabe

20 €

Tarama à la truffe d'été

24 €



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.

LES ENTRÉES

Sup. Caviar + 30 €

Salade de haricots verts, champignons de Paris	17 €	Saumon norvégien <i>Servi avec blinis maison, crème et citron</i>	32 €
Les tomates bien assaisonnées	18 €	Tartare de daurade au yuzu	32 €
Avocat entier, filet de citron	19 €	Tarte fine au tourteau et avocat	35 €
Soupe à l'oignon feuilletée, comté affiné	19 €	Œuf à la coque au caviar	35 €
Vichyssoise glacée	20 €	Saumon gravlax	36 €
Pizzetta saumon	26 €	Terrine de foie gras de la Maison Lapérouse	43 €
Salade de pommes de terre tièdes, ventrèche de thon	27 €	Jambon Pata Negra de la maison Da Rosa	44 €
6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé	28 €	Toast de caviar façon Jondal	58 €
Bikini – Croque avocat et saumon	30 €	Œuf iconique Christian Dior	65 €
		Palourdes, beurre blanc au caviar	88 €

LES SALADES

Cœur de laitue, avocat	18 €
Salade sucrine, paillard de poulet, parmesan	26 €
Salade Caesar aux crevettes	28 €
Cœur de laitue King Crab	57 €



LES PLATS

Les poissons

Filet de bar, sauce vierge	34 €	Filet O' Caviar	90 €
Saumon à l'unilatérale	36 €	Bar de ligne grillé (2 pers.)	140 €
Aiguillettes de daurade au beurre blanc	36 €	Sole grillée ou meunière (1 kg)	190 €
Filet O' Fish	38 €	Turbot entier (1,2 kg)	216 €
Steak de thon grillé, sauce au poivre	39 €		

Les viandes

Tartare de bœuf classique (classique ou aller / retour), frites, salade	28 €	Suprême de volaille aux morilles	38 €
		Faux filet, sauce au poivre	42 €
Cheeseburger, frites, salade	36 €	Parmentier de canard à la truffe	85 € / 2 pers.

LES PÂTES & RIZ

Linguine aux palourdes	35 €	Spaghetti aux langoustines & estragon	45 €
Spaghetti aux œufs de saumon sauvage	36 €	Rigatoni à la truffe	48 €
Risotto au jambon Pata Negra	44 €	Rigatoni au caviar	105 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée maison au beurre	9 €	Pommes allumettes en buisson	9 €
Haricots verts en persillade	9 €	Salade de sucrose	9 €
Riz Pilaf	9 €	Purée à la truffe	34 €



NOS DESSERTS

Mousse au chocolat Prunier	16 €
L'Ananas - Carpaccio et compotée d'ananas, sorbet passion	16 €
Crêpes Suzette	22 €
Assiette de fruits rafraîchis	22 €

Nos coupes glacées Prunier

Sundae caramel cacahuètes	15 €
Pistache de Sicile, sabayon chocolat maison	18 €
Sorbet citron, caviar	48 €

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