



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 - KYS de Bretagne, Atlantique.

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 €

LES SAUMONS

Saumon norvégien

32 €

Saumon gravlax

36 €

Servi avec blinis maison, crème et citron



LES ENTRÉES

Sup. Caviar + 30 €

Salade de haricots verts, champignons de Paris	17 €	6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé	28 €
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 €	Vichyssoise glacée, caviar Prunier	38 €
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 €
Bikini – Croque avocat et saumon	28 €	Toast de caviar façon Jondal	58 €
		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 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>	65 €



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