

Entrées

Salade de sucrine et cœur de laitue, sauce au choix	11
Cocktail de crevettes royales décortiquées en salade	21
Harengs, marinés, suédois ou Bismarck	21
Assiette de harengs	27
Caviar d'aubergine Maison	16
Bisque de homard	17
Bortsch avec pirojki (potage russe et feuilleté à la viande)	21
Foie gras de canard et son chutney aux figues	37
Salade folle au foie gras de canard	31
Salade folle au saumon fumé haricots verts, pamplemousse, orange, tomate, ...	27
Omelette nature ou aux fines herbes	21
Omelette aux cèpes	33
Omelette au Crabe Royal	49

Poissons

Daurade royale en tartare	32
Pavé de thon rouge grillé mi-cuit	34
Dos de saumon "mi mariné mi cuit" à l'unilatéral	35
Dos de saumon Grillé	35
Crabe Royal à l'estragon	69
Crabe Royal à l'armoricaine	69

Viandes

Carpaccio Wagyu	34
Carpaccio Wagyu au caviar de Baeri	78
Bœuf Stroganoff	44
Cœur de Filet de Bœuf de race, sélection du chef 200g	51

Desserts

Moelleux au chocolat noir et sauce Anglaise	11
Strudel aux pommes	11
Gâteau de fromage blanc et coulis de fruits rouges	11
Gâteau aux noix	11
Dessert du jour	14
Glaces et Sorbets artisanaux	13
sorbet citron jaune ou vert, framboise, fraise, passion, poire, abricot	
glace chocolat, café, vanille, marron, caramel	
Fruits rouges	17
Café gourmand	16
Ossau-Iraty, marmelade de cerises	11

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le Restaurant vous accueille tous les jours de 11h00 à 1h00 du matin.

Champagnes aoc

	16cl	75cl
Blancs		
Moët et Chandon Impérial	25	130
Ruinart Blanc de Blancs		250
Dom Pérignon		385
Cristal Roederer		430
Rosés		
Moët & Chandon Rosé Impérial	30	165

Les Vins

	15cl	75cl
Bordelais		
Château Briatte Sauternes blanc liquoreux aoc	14	49
Château Haut-Selve Grave aoc	16	79
La Salle de Château Poujeaux, Second de Poujeau Moulis aoc	16	79
Domaine du Vieux Manoir Lalande de Pomerol aoc		80
Baron de Brane Margaux aoc Sd du Château Brane de Cantenac		119
Château Lynch-Bages 2011 Pauillac aoc		380
Château Haut-Marbuzet Saint-Estèphe aoc	21	95
Château Larrivet Haut-Brion 2008 Pessac-Léognan aoc		80
Vallée de la Loire		
Pouilly-Fumé aoc blanc Domaine de Serge Dagueneau & Filles "tradition"	14	69
Sancerre aoc blanc Bio Alphonse Mellot	16	80 
Bourgogne		
Chablis 1er Cru aoc blanc Laroche" Vaudevey "	17	85
Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc rouge	24	125
Meursault aoc Blanc Vincent Girardin "les vieilles vignes"		129
Beaujolais		
Brouilly aoc Château des Tours	11	45
Vallée du Rhône		
Condrieu aoc Blanc Vins de Vienne, Cuilleron / Gaillard / Villard		119
Provence		
Côtes de Provence aoc Minuty Côté Presqu'Ile	11	45
Côtes de Provence aoc Château Sainte-Marguerite "M", Cru Classé	12	52 

GCC : Grand Cru Classé / GC : Grand Cru

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le Restaurant vous accueille tous les jours de 11h00 à 1h00 du matin.



Le Bar

Apéritifs		Boissons Fraîches	
Whisky 5cl	14	Bière Carlsberg 33cl	8
Lot 40 Whisky 100% Rye 5cl	21	Bière Heineken, Pilsner 33cl	8
Américano 5cl	14	Jus de fruits, Soda 25 à 33cl	7
Apéritifs, Anis, Vermouth 5cl	11	Eau minérale Vittel, Evian btle 50cl	6
Whisky Coca 5cl	18	Eau pétillante Badoit btle 50cl	7
Gin Monkey 47, Gin Monkey Sloe 5cl	21	Eau pétillante Perrier btle 50cl	7
Kir Royal 16cl	26	Perrier 33cl	7
Boissons Chaudes		Digestifs	
Café express	7	Cognac, Armagnac 5cl	27
Cappuccino	10	Alcools blancs 5cl	24
Thé, Infusion	8	Liqueur 5cl	21
Irish Coffee	21	Bailey's, Bas Armagnac	19
		Bas Armagnac 20 ans d'âge	70

Les Vodkas

Russe	5cl	50cl	70cl
Mosckowskaya	12	-	94
Stolichnaya	12	-	94
Russian Standart	12	-	135
Polonaise			
Wyborowa "Pure Grain"	12	-	94
Zytnia "Pure Grain"	12	90	-
Zubrowska "Herbe Bison"	13	-	103
Ostoya	22	-	220
Danoise / Suédoise			
Aquavit "Aalborg" ou "Jubileum"	12	-	110
Française			
Grey Goose	16	-	140
Divers et Aromatisée			
Wisnionska "Cerise"	12	90	-
"Melon" ou "Pomme"	14	-	120
Peperova "poivre"	12	85	-
Gold Wasser "paillettes d'or"	14	130-	-
Ukraine Staritzsky - Levitsky	35	-	450
Flacons			
Flacon "Our/London" 35cl	-	-	55
Flacon Belvédère 20cl	-	-	45

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le Restaurant vous accueille tous les jours de 11h00 à 1h00 du matin.



Caviar

	40g	100g
Beluga très gros grain	390€	975€
Osciètre gros grain extra	294€	735€
Osciètre	259€	647€
Caviar Baeri	119€	297€

Assiette Dégustation 380€
Baeri, 20g / Osciètre, 20g / Beluga, 20g

Spécialités

Saumon fumé tranché main (Eco-sais ou Irlandais Bio)	37
Coeur de saumon mariné Gravelax	37
Rillettes de saumon fumé au piment d'Espelette	16
Tartare aux deux saumons et gingembre saumon frais et saumon fumé	21
Saumon Fumé et Caviar Baeri (10g)	57
L'avocat et son délice de Crabe Royal	57
Crabe Royal en salade à l'huile d'olive et citron	65
Crabe Royal à la macédoine fraîche et mayonnaise	65
Spaghettis fines au Caviar Baeri (20gr)	73
Pomme de terre, purée au Caviar Baeri (20gr)	73
Oeufs à la coque au Caviar Baeri (20gr)	78
Oeufs brouillés au Caviar Baeri (20gr)	78
Oeufs brouillés aux oeufs de saumon (20gr)	36
Oeufs brouillés au saumon fumé	29
Oeufs de saumon américain (100g)	39
Variation autour du saumon rillettes, tartare aux deux saumons et gingembre, oeufs de saumon	39
Tarama au choix blanc, crabe, oursin, poutargue	19
Assortiment de tarama (corail d'oursin, crabe et poutargue)	26
Poutargue	34
La pomme de terre Samba cuite au four ou grillée	9
Les Blinis Maison (2 pièces)	9
Pirojki (petit feuilleté à la viande)	9
Spaghettis fines au saumon fumé	36
Spaghettis fines à la Poutargue râpée	59

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Le Restaurant vous accueille tous les jours de 11h00 à 1h00 du matin.