

Caviars

Servis avec blinis et condiments
Served with blinis and condiments

ASSORTIMENT DE CAVIAR (PAR 3)

30G *730* 50G *1225* 125G *2950* 250G *5900*

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE

30G *135* 50G *205* 125G *500* 250G *1000* 500G *2000*

OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE

30G *175* 50G *300* 125G *700* 250G *1400* 500G *2800*

BELUGA

30G *420* 50G *720* 125G *1750* 250G *3500* 500G *7000*

À partager

NOTRE SÉLECTION DE TARAMAS SERVIS AVEC CRACKERS *29*

OUR TARAMA SELECTION SERVED WITH CRACKERS

KING CRAB, MAYONNAISE *125*

KING CRAB, MAYONNAISE

BRIOCHE DORÉES & CAVIAR *49*

GOLDEN BRIOCHE & CAVIAR

TARTELETTE ARAIGNÉE DE MER & CAVIAR *110*

SPIDER CRAB & IMPERIAL CAVIAR TART

LOBSTER ROLLS

CLASSIC *42*

CAVIAR 10G *72*

NUGGETS DE POULET, CRÈME FRAÎCHE & CAVIAR 20G *79*

CHICKEN NUGGETS, CREAM & CAVIAR

TARTE FINE AU TOURTEAU, AVOCAT & THON ROUGE *59*

CRISPY TART WITH CRAB, AVOCADO & RED TUNA

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, TRUFFE D'AUTOMNE & CRÈME FRAÎCHE *36*

HASH BROWN POTATOES, AUTUMN TRUFFLE & CREAM

PIZZETTA CAVIAR 30G *89*

PIZZETTA CAVIAR 30 G

PIZZETTA TRUFFE D'AUTOMNE *49*

AUTUMN TRUFFLE PIZZETTA



Saumons fumés

Servi à la tranche avec blinis et condiments
Sliced smoked salmon served with blinis and condiments

SAUMON NORVÉGIEN 34
NORWEGIAN SMOKED SALMON

MAISON REVKA, VODKA & ÉPICES 36
MAISON REVKA SMOKED SALMON, VODKA & SPICES

CŒUR DE SAUMON GRAVELAX MAISON À LA BETTERAVE 38
HOMEMADE BEETROOT GRAVLAX SALMON LOIN

Entrées

POMME DE TERRE AU FOUR
BAKED POTATO

CAVIAR BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE 30G 140
CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE 30G 180
CAVIAR BELUGA 30G 425
ŒUFS DE SAUMON 50G 39

BISQUE DE HOMARD, CRÈME D'ISIGNY & CROÛTONS 42
LOBSTER BISQUE, ISIGNY CREAM & CROUTONS

AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON 16
AVOCADO, LEMON OLIVE OIL

BAR MARINÉ, VINAIGRETTE AUX AGRUMES
MARINATED SEABASS, CITRUS DRESSING
CLASSIQUE 36
CAVIAR 10G 66

FINES TRANCHES DE THON ROUGE, HUILE D'OLIVE FUMÉE, CITRON
RED TUNA CARPACCIO, SMOKED OLIVE OIL & LEMON
CLASSIQUE 36
CAVIAR 10G 66

TARTARE DE VEAU, CÂPRES & MAYONNAISE
VEAL TARTARE, CAPERS & MAYONNAISE
CLASSIQUE 28
CAVIAR 10G 58

FOIE GRAS MI-CUIT À LA TRUFFE NOIRE & CHUTNEY D'OIGNONS 38
BLACK TRUFFLE FOIE GRAS, ONION CHUTNEY

ŒUF PARFAIT, ÉPINARDS & VIN JAUNE 24
PERFECT EGG, SPINACH & VIN JAUNE

GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE, SAUMON FUMÉ & CRÈME FRAICHE 34
CRISPY HASH BROWN POTATOES, SMOKED SALMON & SOUR CREAM

ŒUFS À LA COQUE, CAVIAR 15G 55
BOILED EGGS, CAVIAR 15G

Salades

SALADE FOLLE AUX ARTICHAUTS & FOIE GRAS 38
GREEN SALAD WITH ARTICHOKES & FOIE GRAS

SALADE DE HOMARD D'ALBERT 79
ALBERT'S LOBSTER SALAD



Plats

LINGUINE

POUTARGUE / BOTTARGA 46
CAVIAR 30 GR 89

COULIBIAC DE SAUMON MAISON REVKA
MAISON REVKA SALMON COULIBIAC

BEURRE BLANC 44
BEURRE BLANC, ŒUFS DE SAUMON, ANETH 52

NOIX DE ST-JACQUES RÔTIES, CAROTTES & CRÈME CITRONNÉE 48
ROASTED SEA SCALLOPS, CARROTS & LEMON CREAM

PAVÉ DE BAR, BROCCOLINI, SAUCE BADABOUM & CAVIAR 10 GR 62
SEA BASS, BROCCOLINI, BADABOUM SAUCE & CAVIAR 10 GR

CORDON BLEU MAISON DE VEAU, JUS CORSÉ
HOMEMADE VEAL CORDON BLEU, MEAT SAUCE
CLASSIC 36
CAVIAR 10G 66

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉE, MAYONNAISE AU CAVIAR & CŒUR DE SUCRINE 44
GRILLED CHICKEN BREAST, CAVIAR MAYONNAISE AND BABY GEM LETTUCE

FILET DE BŒUF CHÂTEAU 180 GR, SAUCE AU POIVRE NOIR, FRITES MAISON 51
BEEF TENDERLOIN 180 GR, BLACK PEPPER SAUCE, HOMEMADE FRIES

PELMENIS AU FOIE GRAS & CHAMPIGNONS SAUVAGES 46
FOIE GRAS & WILD MUSHROOMS RAVIOLI

RISOTTO DE BOULGOUR À LA TRUFFE D'AUTOMNE 49
BULGUR WHEAT RISOTTO WITH AUTUMN TRUFFLE

TRUFFE D'AUTOMNE EN SUPPLÉMENT : 5€ LE GRAMME

À partager

SOLE MEUNIÈRE, TOMBÉE D'ÉPINARDS, PURÉE DE POMMES DE TERRE
DOVER SOLE, SAUTÉED SPINACH, MASHED POTATOES

BEURRE MEUNIÈRE 185
BEURRE BLANC, CAVIAR 15 GR 215

PITHIVIERS DE VOLAILLE & FOIE GRAS, JUS CORSÉ 140
CHICKEN & FOIE GRAS PITHIVIERS, MEAT SAUCE

CÔTE DE BŒUF DE SALERS, SAUCE BÉARNAISE & FRITES MAISON 160
SALERS' BEEF RIB STEAK, BEARNAISE SAUCE & HOMEMADE FRIES

Garnitures

PURÉE DE POMMES DE TERRE / TRUFFÉE 10/20
MASHED POTATOES / WITH WITH AUTUMN TRUFFLE

CŒUR DE ROMAINE, CRÈME FRAICHE & CAVIAR 24
ROMAINE LETTUCE, SOUR CREAM & CAVIAR

MESCLUN MOUTARDÉ 12
MIXED GREENS WITH MUSTARD DRESSING

TOMBÉE D'ÉPINARDS 12
SAUTÉED SPINACH

FRITES MAISON 10
HOMEMADE FRIES

ŒUFS DE SAUMON 34
SALMON ROE



Pavlovas

PAVLOVA MANGUE-FRUIT DE LA PASSION 18
MANGO & PASSION FRUIT PAVLOVA

PAVLOVA CHOCOLAT 18
CHOCOLATE PAVLOVA

PAVLOVA VANILLE-SPÉCULOOS 18
VANILLA & SPECULOOS PAVLOVA

PAVLOVA GÉANTE AU CHOIX À PARTAGER 76
GIANT PAVLOVA OF YOUR CHOICE TO SHARE

Desserts

CHOUQUETTES MAISON REVKA, SAUCE CHOCOLAT 15
MAISON REVKA WHIPPED CREAM FILLED PUFF, CHOCOLATE SAUCE

TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON À PARTAGER 32
SEASONAL FRUIT CRISPY TART TO SHARE

COUPE COLONEL, VODKA MAISON REVKA 18
COLONEL SORBET, MAISON REVKA VODKA

MEDOVİK TRADITIONNEL, GLACE FLEUR DE LAIT 16
TRADITIONAL MEDOVİK CAKE, FIOR DI LATTE ICE-CREAM

FRUITS EXOTIQUES 22
EXOTIC FRUITS

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS 14
(TROIS PARFUMS AU CHOIX)
ICE-CREAMS & SORBETS SELECTION
(THREE SCOOPS OF YOUR CHOICE)

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MÜN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - LA SUITE - LOUIE
PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - LAURENT
MAXIM'S - BARONNE - BISTROT MINIM'S - LE GRAND VÉFOUR