

# LES CAVIARS

## IMPÉRIAL BAERI

30g — 87€  
50g — 145€  
125g — 362€

## ESTURGEON BLANC

30g — 87€  
50g — 145€  
125g — 362€

## PRESSÉ

50g — 106€  
125g — 264€

## OSCIÈTRE SÉLECTION

30g — 164€  
50g — 273€  
80g — 437€  
125g — 682€

## OSCIÈTRE RÉSERVE

30g — 219€  
50g — 364€  
80g — 583€  
125g — 912€

## OSCIÈTRE GOLD \*

30g — 250€  
50g — 416€  
80g — 666€  
125g — 1041€

## BÉLUGA ROYAL

30g — 366€  
50g — 611€  
80g — 977€  
125g — 1526€

\* (selon disponibilités)

## LES DUOS

### DUO DE CAVIARS

*Impérial Baeri, Esturgeon Blanc*

2 x 30g      2 x 50g

165€      275€

### DUO DE CAVIARS ROYAL

*Impérial Baeri, Osciètre Sélection*

246€      413€

*Impérial Baeri, Osciètre Réserve*

301€      505€

### DUO DE CAVIARS IMPÉRIAL

*Osciètre Sélection, Béluga*

523€      875€

*Osciètre Réserve, Béluga*

580€      967€

## LES BUISSONS

### BUISSON DE CAVIARS

*Osciètre Sélection, Impérial Baeri, Esturgeon Blanc*

3 x 30g      3 x 50g

321€      530€

### BUISSON DE CAVIARS ROYAL

*Impérial Baeri, Osciètre Sélection, Osciètre Réserve*

453€      750€

### BUISSON DE CAVIARS IMPÉRIAL

*Impérial Baeri, Osciètre Sélection, Béluga*

600€      995€

*Impérial Baeri, Osciètre Réserve, Béluga*

655€      1086€

## LES ŒUFS

### ŒUFS GURIEV

*Œufs Pochés et Caviar Osciètre Sélection 30g*

171€

### ŒUFS ARCADY

*Œufs Pochés et Caviar Impérial Baeri 25g*

83€

### ŒUFS BARRY

*Œufs Pochés avec Caviar Impérial Baeri 15g et Œufs de Saumon 15g*

65€

### ŒUFS DIAGHILEV

*Œufs Pochés et Œufs de Saumon*

32€

## LES POMMES DE TERRE

### POMME DE TERRE AU CAVIAR

*Pomme de Terre au Four*

*Garnie de Caviar 30g*

*Impérial Baeri*      89€

*Esturgeon Blanc*      89€

*Osciètre Sélection*      166€

*Osciètre Réserve*      221€

*Béluga*      369€

### POMME DE TERRE VLADIVOSTOK

*Pomme de Terre au Four garnie d'Œufs de Saumon*

32€

# LES PLATS

LES FRAÎCHEURS	CARPACCIO DE SAUMON * <i>Mariné aux Epices et au Citron Vert</i>	29 €
KASPIA	CARPACCIO DE SAUMON ROYAL * <i>Et Caviar d'Esturgeon Blanc 20g</i>	83 €
	MÉDAILLONS DE HOMARD DE BRETAGNE <i>Sur Lit de Haricots Verts</i>	65 €
	CRABE ROYAL DU KAMCHATKA <i>Patte Entière, Froide ou Grillée</i>	51 €
	ASSIETTE RAMONOV <i>Crabe Grillé, Saumon, Anguille et Esturgeon Fumés, Œufs de Saumon</i>	51 €
	ŒUFS DE SAUMON AMÉRICAIN	23 €
	SALADE DE SAUMON FUMÉ	28 €
	SALADE D'ANGUILLE FINE DU DANEMARK	21 €
	SALADE DE CRABE ROYAL DU KAMCHATKA ET ÉCREVISSES	40 €
	SALADE DE MILAN <i>Saumon Fumé, Crabe et Haricots Verts Frais</i>	36 €
	SALADE GOURMANDE <i>Foie Gras de Canard Mi-Cuit et Haricots Verts Frais</i>	35 €
	SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS	13 €
LES POISSONS	SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN TRADITION	36 €
FUMÉS	SAUMON FUMÉ BALTIQUE SAUVAGE	33 €
	SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS SÉLECTION	32 €
	ASSIETTE DE TROIS SAUMONS	33 €
	CŒUR DE SAUMON « POMMES CIVETTE »	29 €
	TRUITE FUMÉE	17 €
	ANGUILLE FUMÉE	26 €
	ESTURGEON FUMÉ	28 €
	DUO DE HARENGS FUMÉS ET SA SALADE	22 €
	ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS <i>Saumon, Anguille et Esturgeon</i>	39 €
LES DÉLICES	SOUPE DE POISSONS	18 €
KASPIA	BORTSCH	18 €
	BISQUE DE HOMARD	21 €
	ASSORTIMENT DE TARAMAS, TOASTS <i>Sélection, Crabe, Corail d'Oursin</i>	25 €
	TARAMA AU CAVIAR, TOASTS	23 €
	FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT <i>Accompagnez votre dégustation d'un verre de Château Roumieux Lacoste 12cl</i>	28 € 15 €
	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA « 36 MOIS »	43 €
	ASSIETTE DE POUTARGUE	25 €
	PIROJKI <i>La pièce</i>	7 €
	BLINIS <i>La paire</i>	6 €
LES DESSERTS	PÂTISSERIES	15 €
	SORBETS <i>Citron, Poire, Pomme, Fraise, Cassis</i>	13 €
	FRUITS DES BOIS <i>Selon arrivages</i>	21 €
	BABAS À LA VODKA KASPIA <i>Sur lit de Framboises</i>	15 €
	FEUILLANTINE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES FRAÎCHES	17 €
	COUPE COLONEL "KASPIA"	17 €

# NOS SUGGESTIONS AU DÉJEUNER

DUO TERRE ET MER 28 €

Saumon Fumé Norvégien et Jambon Bellota,  
Accompagnés d'Œufs Brouillés  
Servis avec du Pain Toasté à l'Anglaise

MILLE-FEUILLE DE CRABE ROYAL 26 €  
À LA POMME

ŒUFS BROUILLÉS 26 €  
AVEC SAUMON FUMÉ  
NORVÉGIEN SAUCE RAIFORT

RISOTTO AU CHAMPAGNE 31 €  
ET GAMBAS

TAGLIATELLES AU SAUMON 37 €  
ET CAVIAR PRESSÉ

## MENU RASPOUTINE

76 €

SAUMON FUMÉ  
NORVÉGIEN TRADITION  
*Avec Blinis à l'Ancienne*

20G DE CAVIAR IMPÉRIAL BAERI  
*Avec Pomme de Terre au Four*

CAFÉ OU THÉ

## MENU SANKA

120 €

25G DE CAVIAR D'ESTURGEON BLANC  
*Avec Toasts*

SAUMON FUMÉ  
NORVÉGIEN TRADITION  
*Avec Blinis à l'Ancienne*

CAFÉ / EAU MINÉRALE

## MENU DÉCOUVERTE

142 €

15G DE CAVIAR IMPÉRIAL BAERI  
*Avec Blinis à l'Ancienne*

15G DE CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION  
*Avec Pomme de Terre au Four*

PÂTISSERIE

CAFÉ / EAU MINÉRALE



Taxes et service compris

**KASPIA**  
PARIS 1927

# NOS SUGGESTIONS AU DÎNER

## SPLENDEURS DU CAVIAR

472 € \*

30G DE CAVIAR IMPÉRIAL BAERI

30G DE CAVIAR OSCIÈTRE SÉLECTION

30G DE CAVIAR OSCIÈTRE RÉSERVE

*Avec Toasts ou Blinis*

FRUITS DES BOIS

CAFÉ

CARAFON DE VODKA

*\* 747€ avec Caviar Bêluga*

## MENU EMPIRE

1098 €

*Prix pour 2 Personnes*

BUISSON DE CAVIARS IMPÉRIAL

*50g de Caviar Impérial Baeri*

*50g de Caviar Oscietàre Réserve*

*50g de Caviar Bêluga Royal*

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN TRADITION

*Et Blinis à l'Ancienne*

FRUITS DES BOIS

CAFÉ

EAU MINÉRALE

FLEUR DE CHAMPAGNE KASPIA OU VODKA



**KASPIA**  
PARIS 1927

Taxes et service compris