

# LES COCKTAILS



**GEON 31CL** 20 €  
VODKA CIROC, PURÉE SALICORNE & MANGUE, HYDROLAT MÉLISSE, JUS DE CITRON VERT,  
SIROP SALIN POIVRE DE SICHUAN

**VANILLE DES ÎLES 24CL** 24 €  
RHUM BACARDI CUATRO, BEURRE NOISETTE VANILLÉ & FEUILLE D'HUÎTRES, HYDROLAT  
« PETIT ÉPEAUTRE », CAMEL DE BANANE, EAU DE MER FILTRÉ, LACTO-CLARIFIÉ

**LEVANT 31CL** 21 €  
GIN TANQUERAY, EAU DE CONCOMBRE, INFUSION BOUQUET GARNIS & HYDROLAT LAVANDE,  
JUS DE CITRON JAUNE, ABSINTHE, SOLUTION SALINE « LAITUE DE MER », EAU PÉTILLANTE

**VIOLETTA 27CL** 22 €  
TEQUILA DON JULIO BLANCO, HYDROLAT GERANIUM ROSA, VIN DE RHUBARBE, JUS DE KALAMANSI,  
SEL DE SPIRULINE, VIOLETTE

**AZURIA 24CL** 35 €  
TEQUILA CASAMIGOS MEZCAL & PÂTE DE PISTACHE, LAIT DE PISTACHE, HYDROLAT « ANETH »,  
INFUSION ANETH & PISTACHE TORRÉFIÉE, HUILE DE PISTACHE & ALGUES FUCUS,  
LACTO-CLARIFIÉ, AQUAFABA

**KAWOOT CAKE 31CL** 24 €  
LIQUEUR ITALICUS, HYDROLAT « CAROTTE », JUS DE CAROTTE, JUS DE YUZU, CHANTILLY MASCARPONE,  
AGAVE & WAKAMÉ

## SIGNATURES « PRESTIGES »

**OYSTER INDÉPENDANT 16CL** 20 €  
VODKA CIROC, NOILLY PRAT, FEUILLE D'HUÎTRES, ECUMES DE MER, CAVIAR BAERI IMPÉRIAL (2GR)

**PLATEAUX D'HUÎTRES DRINKS 44CL** 90 €  
6 HUITRES À BOIRE  
VODKA BELUGA, ECUMES KALAMANSI, HYDROLAT MÉLISSE, EAU DE MER FILTRÉ

## SANS ALCOOLS

**NÉMO 31CL** 15 €  
SIROP DE BOUQUET GARNIS, INFUSION FRAISE SALINE, TONIC MEDITERRANEAN, FEUILLE D'HUÎTRES,  
JUS DE CITRON VERT

**DORY 31CL** 16 €  
HYDROLAT LAVANDE, JUS DE KALAMANSI, TISANE DE BLEUET, INFUSION ANETH & PISTACHE



## LES CAVIARS

### IMPÉRIAL BAERI

30 G — 96 €  
50 G — 160 €  
125 G — 398 €  
250 G — 776 €  
500 G — 1508 €

### ESTURGEON BLANC

30 G — 96 €  
50 G — 160 €  
125 G — 398 €  
250 G — 776 €  
500 G — 1508 €

### OSCIÈTRE SÉLECTION

30 G — 180 €  
50 G — 300 €  
80 G — 481 €  
125 G — 750 €  
250 G — 1380 €  
500 G — 2690 €

### OSCIÈTRE RÉSERVE

30 G — 241 €  
50 G — 400 €  
80 G — 641 €  
125 G — 1003 €  
250 G — 1630 €  
500 G — 2746 €

### KASPIA'S GOLD\*

30 G — 275 €  
50 G — 458 €  
80 G — 733 €  
125 G — 1145 €  
250 G — 2190 €  
500 G — 4350 €

### BÉLUGA ROYAL

30 G — 403 €  
50 G — 672 €  
80 G — 1075 €  
125 G — 1679 €  
250 G — 3290 €  
500 G — 6480 €

\*selon disponibilité

## LES DUOS

### DUO DE CAVIAR

*Impérial Baeri, Esturgeon Blanc* 2x30g 182 € 2x50g 303 €

### DUO DE CAVIAR ROYAL

*Impérial Baeri, Oscître Sélection* 271 € 454 €

*Impérial Baeri, Oscître Réserve* 331 € 556 €

### DUO DE CAVIAR IMPÉRIAL

*Oscître Sélection, Béluga* 575 € 963 €

*Oscître Réserve, Béluga* 638 € 1064 €

## LES BUISSONS

### BUISSON DE CAVIAR

*Oscître Sélection, Impérial Baeri, Esturgeon Blanc* 3x30g 353 € 3x50g 583 €

### BUISSON DE CAVIAR ROYAL

*Impérial Baeri, Oscître Sélection, Oscître Réserve* 498 € 825 €

### BUISSON DE CAVIAR IMPÉRIAL

*Impérial Baeri, Oscître Sélection, Béluga* 660 € 1095 €

*Impérial Baeri, Oscître Réserve, Béluga* 721 € 1195 €

## LES POMMES DE TERRE

### POMME DE TERRE

#### AU CAVIAR

*Pomme de terre au four  
garnie de caviar*

*Impérial Baeri* 30g 98 € 50g 163 € 80g 261 €

*Esturgeon Blanc* 98 € 163 € 261 €

*Oscître Sélection* 183 € 303 € 488 €

*Oscître Réserve* 243 € 403 € 648 €

*Béluga* 406 € 675 € 1083 €

### POMME DE TERRE VLADIVOSTOCK

*Pomme de terre au four garnie d'œufs de saumon*

30g

50g

80g

98 €

163 €

261 €

98 €

163 €

261 €

183 €

303 €

488 €

243 €

403 €

648 €

406 €

675 €

1083 €

35 €

## LES DÉLICIES KASPIA

### ASSORTIMENT DE TARAMAS AVEC TOAST

*taramas sélection, au crabe et au corail d'oursin*

25 €

### TARAMA AU CAVIAR AVEC TOASTS

32 €

### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

29 €

### JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA "36 MOIS"

58 €

### ASSIETTE DE POUTARGUE

30 €

### PIZZETTA AU CAVIAR - 30/50/80 gr

110 / 165 / 260 €

### CROQUE AU CAVIAR

88 €

### PIZZETTA À LA TRUFFE NOIRE

69 €

Taxes et service compris



CAVIAR

**KASPIA**

PARIS 1927

## LES POISSONS FUMÉS

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN TRADITION	34 €	ANGUILLE FUMÉE	29 €
SAUMON ÉCOSSAIS SÉLECTION	38 €	ESTURGEON FUMÉ	52 €
ASSIETTE DE DUO DE SAUMONS	36 €	ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS	38 €
CŒUR DE SAUMON "POMMES CIVETTE"	42 €	<i>saumon, anguille et esturgeon</i>	

## LES FRAÎCHEURS KASPIA

CARPACCIO DE SAUMON <i>mariné aux épices et citron vert</i>	29 €	6 HUÎTRES DE MÉDITERRANÉE	36 €
TARTARE DE THON <i>citron yuzu sauce soja</i>	34 €	6 HUÎTRES DE MÉDITERRANÉE AU CAVIAR	94 €
TARTARE DE THON & CAVIAR <i>huile d'olive</i>	92 €	ASSIETTE RAMONOV <i>crabe grillé, saumon, anguille, esturgeon, œuf de saumon</i>	79 €
CARPACCIO DE GAMBERONI SAUVAGES	38 €	ŒUFS EN BROUILLADE AU CAVIAR	72 €
CARPACCIO DE SAUMON AU CAVIAR	88 €	CARPACCIO DE BOEUF	29 €
CRABE ROYAL & AVOCAT	62 €	CARPACCIO DE BOEUF AU CAVIAR	86 €
STRACCIATELLA AU CAVIAR	74 €		

## LES SALADES

SALADE DE SAUMON FUMÉ	34 €	SALADE GOURMANDE	52 €
SALADE DE CRABE - ÉCREVISSSES	68 €	<i>foie gras de canard mi-cuit et haricots verts frais</i>	
SALADE DE MILAN <i>saumon fumé, crabe et haricots verts frais</i>	59 €	SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS	14 €
		SALADE DE HOMARD & HARICOTS VERTS	99 €

## LES PLATS

GAMBAS PAPIILLON AU CAVIAR	96 €	FILET DE SOLE AU BEURRE CITRONNÉ ET CAVIAR	160 €
THON MI-CUIT & ROQUETTE <i>sauce sésame citron vert</i>	38 €	TARTARE DE FILET DE BOEUF AU CAVIAR	96 €
SAUMON MI-CUIT & ROQUETTE	36 €	FILET DE BOEUF À LA TRUFFE NOIRE	78 €
CRABE ROYAL DU KAMCHATKA <i>patte entière (froide ou grillée)</i>	120 €		

## LES PÂTES

AU CAVIAR 30/50/80 GR	110 / 165 / 260 €	AU CRABE ROYAL DU KAMCHATKA	98 €
AUX PERLES DE TRUFFE	65 €	AU SAUMON	39 €
		À LA POUTARGUE	36 €

## LES SIDES

HARICOTS VERTS FRAIS	10 €	SARRASIN (KASHA)	10 €
POMME DE TERRE	10 €	SALADE FRAÎCHEUR	10 €
COCOTTE DE LÉGUMES	10 €		

## LES DESSERTS

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	14 €	TARTE SOUFFLÉE CHOCOLAT	16 €
FRUITS ROUGES "RETOUR DE CUEILLETTE"	23 €	CITRON GIVRÉ COLONEL "KASPIA"	18 €
BABA À LA VODKA KASPIA CHANTILLY	18 €	PAVLOVA AUX AGRUMES	16 €



CAVIAR

**KASPIA**

PARIS 1927

Taxes et service compris