



Saumons fumés

SERVIS À LA TRANCHE AVEC BRIOCHES ET CONDIMENTS
A SLICE OF SMOKED SALMON SERVED WITH BRIOCHES AND CONDIMENTS

NORVÉGIEN 26
NORWEGIAN SMOKED SALMON

ÉCOSSAIS, FICELLE 31
SCOTTISH SMOKED SALMON

MAISON RUSSE, VODKA & ÉPICES 33
MAISON RUSSE SMOKED SALMON, VODKA & SPICES

COEUR DE SAUMON GRAVELAX 26
GRAVLAX SALMON LOIN

COEUR DE SAUMON, BETTERAVE 29
BEETROOT SALMON LOIN

Caviars

SERVIS AVEC BLINIS ET CONDIMENTS
SERVED WITH BLINIS AND CONDIMENTS

OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE
30G 135 50G 220 125G 545 250G 990 500G 1890

BAERI IMPÉRIAL DE SOLOGNE
30G 110 50G 150 125G 370 250G 780 500G 1560

BELUGA
30G 330 50G 540 125G 1300 250G 2600 500G 5200

À partager

NOTRE SÉLECTION DE TAROMAS SERVIE AVEC BLINIS 29
OUR TAROMA SELECTION SERVED WITH BLINIS

KING CRAB, MAYONNAISE 59
KING CRAB MAYONNAISE

PIZZETTA CAVIAR 50G 88
CAVIAR PIZZETTA

PIZZETTA TRUFFE NOIRE 39
BLACK TRUFFLE PIZZETTA

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CONFITURE D'OIGNON 24
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE, ONION CHUTNEY



Entrées

POMME DE TERRE AU FOUR, CAVIAR 20G 78
ROASTED POTATOE, IMPÉRIAL DE SOLOGNE CAVIAR

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, CITRON VERT 25
SALMON TARTAR, AVOCADO, LIME

AVOCAT, HUILE D'OLIVE CITRON 14
AVOCADO, LEMON OLIVE OIL

STRACCIATELLA, POUTARGUE 25
STRACCIATELLA, BOTTARGA

SALADE FOLLE, FOIE GRAS, ARTICHAUT, HARICOTS VERTS 35
MIXED GREEN, FOIE GRAS TERRINE, ARTICHOKE, GREEN BEENS

SALADE CAESAR, VOLAILLE CROUSTILLANTE 29
CHICKEN BREAST CAESAR SALAD

KING CRAB, AVOCAT, COEUR DE LAITUE 49
KING CRAB, AVOCADO, HEART OF LETTUCE

Oeufs bio

OEUF BROUILLÉ SAUMON FUMÉ, CORIANDRE 24
SMOKED SALMON SCRAMBLED EGGS, CORIANDER

À LA COQUE, CAVIAR 12G 39
BOILED EGG, OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE CAVIAR

OEUF BROUILLÉ KING CRAB 37
KING CRAB SCRAMBLED EGGS

OEUF BROUILLÉ CAVIAR 15G 45
OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE CAVIAR SCRAMBLED EGGS



Plats

COULIBIAC DE SAUMON MAISON RUSSE, BEURRE BLANC 42
MAISON RUSSE SALMON COULIBIAC, BEURRE BLANC

LINGUINE CITRON, POUTARGUE 32
LEMON LINGUINE, BOTTARGA

LINGUINE CAVIAR 30G 62
LINGUINE, IMPERIAL DE SOLOGNE CAVIAR

HOMARD BLEU, CASARECCE (À PARTAGER) 128
WHOLE BLUE LOBSTER, CASARECCE PASTA (FOR 2)

DOS DE CABILLAUD, POIREAUX CRAYONS, CAVIAR 15G 64
COD FILET, BABY LEEKS, IMPERIAL DE SOLOGNE CAVIAR

PAVÉ DE SAUMON, TOMBÉE D'ÉPINARDS 32
SALMON FILLET, WILTED SPINACH

FILET DE BOEUF, CAFÉ DE PARIS, FRITES MAISON 49
BEEF FILET, CAFÉ DE PARIS SAUCE, HOMEMADE FRIES

VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE, JUS TRUFFÉ, PURÉES DE POMMES DE TERRE 36
CHICKEN SUPREME, TRUFFLE JUICE, MASHED POTATOES

LÉGUMES D'AUTOMNE 26
AUTUMN VEGETABLES

Garnitures

HARICOTS VERTS 10
GREEN BEANS

PURÉE DE POMMES DE TERRE 10
MASHED POTATOES

COEUR DE SUCRINE 10
BABY GEM LETTUCE

FRITES MAISON 10
HOMEMADE FRIES

TOMBÉE D'ÉPINARDS 10
WILTED SPINACH



Desserts

PAVLOVA CHOCOLAT NOIR 16
DARK CHOCOLATE PAVLOVA

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES 16
EXOTIC FRUITS PAVLOVA

PAVLOVA MYRTILLES, MARRONS GLACÉS 19
BLUEBERRIES, CHESTNUT PAVLOVA

CHOUQUETTES MAISON RUSSE, SAUCE CHOCOLAT 16
WIPPED CREAM FILLED CHOUX, CHOCOLATE SAUCE

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 20
CHOCOLATE SOUFFLÉ

COUPE COLONEL, VODKA MAISON RUSSE 22
COLONEL SORBET, VODKA MAISON RUSSE

PLATEAU DE FRUITS FRAIS 45
FRESH FRUITS PLATTER

OMELETTE NORVÉGIENNE AGRUMES 65
CITRUS BAKED ALASKA

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF