



BRUNCH

Jus de fruits

Thé ou Café

1 Viennoiserie

Avocado toast et ses
oeufs de poisson

Oeuf au plat
mouillettes BEURRE DE CAVIAR

Ecrasé de pomme de terre,
avec 15G DE CAVIAR

Dessert aux fruits, yaourt grec
et muesli

39€

Du Jeudi au Samedi de 11h à 15h !

«Brunch» vient de la contraction de Breakfast
(petit-déjeuner) et de Lunch (déjeuner).

A PARTAGER

Nos assiettes sont encore
meilleures quand elles sont
partagées.

QUATUOR DE RILLETES de Neuvic

ou

DÉCLINAISON D'OEUF DE POISSON

ou

ESTURGEON FUMÉ

ou

TOASTS D'ESTURGEON À L'HUILE

Notre conseil : 3 assiettes à
partager pour 2 personnes !

15€

DÉGUSTATIONS DE CAVIAR

CAVIAR ON THE ROCK

Formule Caviar Baeri
Nano **10g**
+ 1 coupe

29€

Formule Caviar Baeri
Signature **30g**
+ 2 coupes

69€

Formule Caviar Baeri
Signature **50g**
+ 2 coupes

110€

Le caviar, présenté sur un glaçon,
simplement à la cuillère.
C'est comme cela qu'on le préfère.

LE CAVIAR À LA CARTE

*Laissez-vous séduire par notre gamme
de caviars à la carte*

Duo

Baeri et Oscietère

2 X 30g - 150 €

2 X 50g - 245 €

2 X 100g - 490 €

2 X 250g - 1225 €

Trio

Baeri, Oscietère et Beluga

3 X 30g - 300 €

3 X 50g - 495 €

3 X 100g - 990 €

3 X 250g - 2475 €

Une découverte
de la gamme
de nos produits.

Sur les
rives de l'Isle en
Dodogne, Caviar de
Neuvic produit ses estur-
geons pour élaborer un caviar
aux arômes finement iodés, aux
notes de beurre et de noisette fraîche.

Caviar de Neuvic incarne la passion et le
savoir-faire du producteur : un caviar
élaboré dans le respect du poisson, du produit et
de l'environnement.

FORMULE DECOUVERTE

1 dégustation Caviar
1 toast Beurre de Caviar
1 toast Rillettes d'esturgeon
1 coupe

19€



32€ FORMULE CAVIAR GOURMAND

Entrée du jour
-
Plat du jour
-
Dessert du jour

FORMULE 27€ CAVIAR GOURMET

Plat du jour Entrée du jour
- -
/ou/
Dessert du jour Plat du jour

Plat du jour accompagné de 15g de caviar

A LA CARTE

ENTRÉE 7€

PLATS SIGNATURE 25€

CROQUE Caviar
OEUFs BROUILLÉS au Caviar
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
au Caviar

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS
AU COUTEAU au Caviar

RISOTTO au Caviar

SPAGHETTI au Caviar

DESSERT 7€

Dessert de notre Cheffe
Café gourmand
Assiette de fromages

Nos plats signature sont accompagnés de
20g de caviar.

Selon l'humeur de notre cheffe.



Suivez-nous en cuisine avec notre Cheffe
pour découvrir les préparations
et le dressage de votre plat.

À la bouteille



Au verre



49€ 9€
99€
24€ 7€

Champagnes / Crémant
Vilmart, Réserve
Philipponnat Grand Blanc
Clos des Cordeliers

Vins Blancs

14€ 4€ Clos des Pins, Graves
22€ 5€ 100% Chenin, Couly Dutheil, Chinon
32€ 5,5€ Domaine Chanzy, « Clos de la Fortune », Bouzeron
44€ 7€ La Chablisienne, Les Vénérables, Chablis
45€ 7,5€ Domaine Chanzy, « Les Cailloux », Rully
49€ 8€ Château Fourcas-Hosten, Bordeaux
54€ 9€ Famille Paquet, Pouilly-Fuissé

Vins Rouges

14€ Clos des Pins, Graves
29€ Domaine Chanzy - « Les Fortunés » - Bourgogne

BOISSONS



29€ 4€

Vin Rosé

Figuière Première, Provence

Bières

Mira blonde
Mira blanche

6€
6€

Softs

Abatilles plate 75 cl
Abatilles pétillante 75cl
Eau pétillante maison 75 cl
Jus de fruits (ananas, tomate, ourorange)
Cola by Mira
Limonade by Mira
Tonic by Mira

4€
4,5€
2,5€
5€
4€
4€
4€

Café et son palet de chocolat au caviar
Thé Citron vert - Verveine menthe - Thé noir - Fruit rouge

2,5€
4€