



DÉCOUVREZ UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE.

UNE EXPÉRIENCE OÙ LE GOÛT, LA VUE, LE TOUCHER ET L'ODORAT
ONT ÉTÉ SPÉCIALEMENT PENSÉS
POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE UNIQUE.

CAVIAR HOUSE & PRUNIER
THE ULTIMATE LIFESTYLE

LES CLASSIQUES DU SEAFOOD BAR


SPÉCIALITÉS BALIK

 Tsar Nikolaj 20 g & Caviar Français par Prunier <i>baerii</i> 10 g	30.00
 Balik Tartare Tartare de saumon fumé Balik.	33.00
Duo de Balik Sjomga Pétales de Balik Sjomga Tradition mariné à l'aneth et pétales de Balik Sjomga Orange mariné à l'orange.	39.00
Tsarina Saumon fumé Balik servi sur un blini nappé de crème Smetana et accompagné de 10 g de caviar Prunier.	42.00
Balik Sashimi Filet de saumon Balik cru, légèrement salé, coupé façon sashimi, servi avec du wakamé, sauce soja et sésames.	45.00
Balik Discovery Assiette dégustation de la gamme Balik.	59.00

BALIK N°1 69.00


La Manufacture Balik ne cesse de vouloir marier tradition et modernité, sous l'égide de la plus haute qualité. Avec le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1, Balik présente son chef-d'œuvre : un délice qui reflète nos ambitions en matière de goût et de finesse.

FILET DE SAUMON BALIK

 Tsar Nikolaj	49.00
--	-------

La partie la plus noble et tendre de notre saumon Balik : le cœur de filet.

SAUMONS BALIK EN TRANCHE

 Balik Original	39.00
--	-------

Saumon fumé Balik servi avec de la crème Smetana et des oignons rouges.

Balik Gravlax	39.00
---------------	-------

Saumon fumé et mariné à l'aneth Balik servi avec du pain noir et des oignons rouges.

Balik Duo	39.00
-----------	-------

Saumon fumé Balik Original et Gravlax, découvrez-les tous les deux en version Duo.

UNE INVITATION POUR DÉCOUVRIR NOS SUNNY SANDWICHES

Sunny Sandwich au foie gras de canard	27.00	Sunny Sandwich Balik et caviar Prunier	29.00
---------------------------------------	-------	--	-------

Foie gras de canard, chutney de figues, roquette et pignons de pin, servi avec une salade.

Tartare Balik, 10 g de caviar Prunier et avocat, servi avec une salade.

Gaspacho Andalou	22.00	Assiette de la Mer	57.00
------------------	-------	--------------------	-------

Accompagné de croûtons, de concombre et de fleur d'huile d'olive.

Une sélection de saumon fumé Balik, Gravlax Balik, crevettes, tartare de saumon Balik, huître, accompagnée d'une cuillère de caviar Prunier.


Cocktail Royal de crevettes	42.00	Avec un verre de Chablis Pascal Bouchard ou un soft et un café.	65.00
-----------------------------	-------	---	-------

Crevettes roses, gambas, avocat, guacamole, sauce cocktail et caviar Prunier.

FORMULE LUNCH 75.00 PLAT DESSERT 49.00

6 Fines de Claires n°3	Gambas Tiger & Langoustines à la plancha, légumes de saison	Dessert au choix
------------------------	---	------------------

LE COIN DES FOODIES

Foie Gras de canard	<i>entrée</i> 19.00 <i>plat</i> 35.00	 Poke bowl Végétarien	29.00
---------------------	--	--	-------


Foie gras servi avec chutney de figues.

Avocat, concombre, salade, maïs croquants, édamanes, endives carmina et roquette.

Pata Negra de Bellota	<i>entrée</i> 22.00 <i>plat</i> 39.00	Poke bowl au thon rouge Carloforte	39.00
-----------------------	--	------------------------------------	-------

Jambon traditionnel espagnol " 5J Cinco Jotas " servi avec son " pan con tomate ".

Thon Tarantello, salade, cœurs de palmiers, pois chiches, avocat, concombre, oignon et graines de chia.

 Burratina & Caviar	24.00	Poke bowl Gambas	43.00
---	-------	------------------	-------

Burratina servie avec du caviar Prunier.

Gambas, burratina, avocat, maïs doux, tomates cerises, concombre, haricots verts, ciboulette et graines de chia.

Burger d'avocat au Balik Classic	39.00		
----------------------------------	-------	--	--

Saumon Balik Classic, avocat, mozzarella di Bufala, tomates cerises, oignon rouge, pignons de pin, roquette et pistou.

LES HUÎTRES & LES CRUSTACÉS

selon disponibilité

Composez- vous même votre plateau










Prix selon votre composition

 Huîtres Fines de Claire n°3 Cette huître a la chair goûteuse et bien iodée. Ses branchies ont souvent une couleur verte liée aux algues microscopiques appelées " navicules bleus ", ce qui lui donne son goût inimitable.	3 pièces	16.00	Gambas	pièce	6.00
	6 pièces	31.00	Bulots	100 g	8.00
	12 pièces	60.00	Gambas Tiger	pièce	20.00
 Huîtres Gillardeau n°3 Cette huître est très pleine et charnue, affinée au moins 3 mois en claire (marais salants où un mariage intime entre l'eau de mer et l'eau de terre allie douceur et salinité).	3 pièces	26.00	Langoustine	pièce	20.00
	6 pièces	50.00	Homard Breton entier	Prix selon poids et cours du marché Cuit au court-bouillon, servi avec une salade et sauce cocktail.	
	12 pièces	99.00	½ homard Breton	Prix selon poids et cours du marché Cuit au court-bouillon, servi avec une salade et sauce cocktail.	

SUGGESTIONS

Poisson du marché	selon arrivage	Tartare de bœuf & Caviar Prunier	48.00
Risotto aux gambas, courgettes et pesto Genovese	35.00	Carpaccio de thon & Caviar Prunier	58.00
Ceviche de dorade aux agrumes	39.00	Sashimi d'entrecôte de bœuf et ses légumes de saison	54.00

GARNITURES

 Œuf coque, pièce	4.00	  Salade de tomates et concombre	9.00
 Demi avocat	6.00	  Salade de jeunes pousses	9.00
Bouquet de crevettes	8.00	 Salade de wakamé	9.00
Pomme de terre écrasée	9.00	 Cuillère de caviar Prunier 5 g	10.00
Pommes de terre grenaille	9.00	 Légumes de saison	12.00

DESSERTS

Café Gourmand Café servi avec un assortiment de mignardises.	13.00	Biscuit génoise, crème à la vanille et Alchermes	13.00
Framboises, meringue et crème de citrons jaunes	13.00	Moelleux au chocolat et glace vanille	13.00

LES COLONELS " SIGNATURE "

Beluga Sorbet citron et un shot de vodka Beluga, 4 cl.	18.00	Prunier Sorbet pomme, vodka Saphir Prunier (tonka).	18.00
Dark Glace chocolat, vodka Beluga, 4 cl.	18.00	Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine.	18.00
Mojito Sorbet citron vert, vodka Emeraude Prunier (menthe).	18.00	Ephémère Sorbet citron, vodka Topaze Prunier (prune et rose) et caviar Prunier.	29.00

Nos caviars Prunier & saumons Balik proviennent de nos propres Manufacture Prunier et Ferme Balik. Origine du saumon Balik : Norvège.
Pour nos préparations, nous utilisons uniquement des ingrédients de toute première fraîcheur. Par conséquent, tous les plats sont sous réserve de disponibilité
des ingrédients. En cas d'allergies ou d'intolérances veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Horaires du restaurant 12h-22h

Si vous avez des commentaires, n'hésitez pas à contacter Michèle Novak-Moser par courriel michele.novak@caviarhouse-prunier.com ou au +41 22 317 81 17.