10 Avenue d'Iéna

Les Salons du Prince

depuis 1896

Champagnes

Pol Roger	15 cl	75 cl
Brut Réserve		25 € / 125 €
Pure Brut Nature		29 € / 145 €
Blanc de Blancs 2016		49 € / 245 €
Rosé Vintage 2018		275 €
Blanc de Blancs 2000		590 €
Cuvée Winston Churchill 2018		600 €

Louis Roederer	15 cl	75 cl
Brut Collection 246		210 €
Brut Rosé Vintage 2017		48 € / 240 €
Cristal 2016		75 € / 375 €
Cristal 2009		550 €
Cristal Rosé 2014		950 €
Cristal Vinothèque 2004		1 900 €

Moët & Chandon	75 cl
Dom Pérignon 2017	550€
Dom Pérignon 2008 Plénitude 2	1800€

Vins Rouges

	15 cl	75 cl
Bordeaux - AOC Margaux - Les confidences de Prieuré Lichine 2019	22 €	105 €
Loire - Saumur Champigny - Montée des Roches 2023 - Domaine Arnaud Lambert	22 €	110 €
Bourgogne - Auxey-Duresses 1er cru - Climat du Val Domaine Roy 2022	25 €	125 €
Bourgogne - AOC Chassagne Montrachet 1er cru - Clos Saint-Jean - Domaine Thomas Morey 2022	36 €	175 €

Vins Blancs

Loire - AOC Sancerre - Domaine Vacheron 2025	23 €	110 €
Rhône - Châteauneuf du Pape - La Bertaude - Domaine Durbane 2023	26 €	125 €
Bourgogne - AOC Chablis 1er cru - Les Vaillons - Domaine des Clos 2022	28 €	140 €
Bourgogne - AOC Meursault - Domaine Michelot 2024	38 €	180 €

Cocktails

Expresso Martini ..... 28 €

Margarita ..... 28 €

Gin Tonic ..... 28 €

10 cl

Martini Caviar

Vodka Ketel One
Caviar

9 cl
35 €

Negroni ..... 28 €

Old Fashioned ..... 28 €

St Germain Spritz ..... 30 €

10 cl

En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est à votre disposition.
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques. Plat végétarien

10 Avenue d'Iéna

Les Salons du Prince

depuis 1896

Caviars
La Maison Nordique

Baeri
30 g / 50 g / 125 g
95 € / 155 € / 375 €

Osciètre Impérial
30 g / 50 g / 125 g
140 € / 230 € / 420 €

Beluga
50 g
450 €

Servis avec de la crème
et des blinis

À Partager

Panier de Dim Sum (6 pièces) :
végétarien, crabe royal,
volaille & crevette ..... 32 €

Mini Croque-Monsieur
à la truffe ..... 18 €

À Partager

Nuggets et Caviar (15 g) ..... 49 €

Mini crudités, yaourt citron
et cumin ..... 20 €

Tarama à la truffe et blinis ..... 25 €

Entrées

Carpaccio de Gambero, stracciatella, ... 39 €
mélasse de grenade et sumac

Tartare de thon, avocat, vinaigrette au citron Kalamansi ..... 28 €
et huile de basilic

Saumon fumé, crème citronnée et aneth ..... 25 €

Velouté de légumes de saison ..... 23 €

Salades

Salade César, croutons de pain et parmesan : ..... 38, 42, 62 €
nature, volaille ou homard

Burrata crémeuse, salade de roquette ..... 35 €
et vinaigrette à la truffe

Cœur de laitue croquante au crabe royal, ... 62 €
avocat et copeaux de parmesan

Plats

Filet de bar à la vapeur, sauce lait ribot,
œufs de saumon, riz aux agrumes
45 €

Suprême de volaille, écrasée de pommes
de terre à l'huile d'olive, jus au romarin
38 €

Linguines au Caviar
30 g

69 €

Linguines à la poutargue, sauce crémée
et ciboulette fraîche
42 €

Penne à la tomate, burrata, olives Taggiasche,
pignons de pin et origan séché
32 €

Sandwichs & Burger

Cheeseburger au comté, bœuf haché, ... 35 €
bacon, compotée d'oignons et sauce tartare

Club sandwich « Les Salons du Prince » : ..... 32, 35, 42 €
végétarien, volaille ou saumon

Croque-Monsieur à la truffe et jambon ..... 45 €

Lobster roll : homard, estragon, citron et oignons pickles ..... 48 €

Garnitures

Ecrasée de pommes de terre ..... 10 €

Frites de pommes de terre ..... 10 €

Riz basmati aux agrumes ..... 10 €

Légumes de saison en cocotte ..... 10 €

Haricots verts, beurre d'ail persillé ..... 10 €

Cœur de sucrine ..... 10 €

Fromages & Desserts

Fromages affinés du jour ..... 25 €

Assiette de fruits de saison ..... 24 €

Dessert du moment ..... 22 €

Coupe glacée Signature au citron jaune et Caviar Baeri (8 g) ..... 35 €