

# ASTARA

DEPUIS 1981

## RESTAURANT, ÉPICERIE DE LA MER

Chez Astara, on aime et on connaît les produits de la mer depuis 40 ans. Ensemble, on souhaite réinventer leur dégustation sur place et à emporter : moins d'intermédiaires, moins de chichis, un sourcing exigeant et plus responsable. Notre mission : rendre accessible au plus grand nombre des produits souvent méconnus et durables.

*En un mot, vous proposer le meilleur de la mer  
à sa juste valeur.*



*« Aujourd'hui caviar, demain sardines »*  
Carmen & Gervasio Posadas

# FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

22€

Entrée + Plat + Dessert

25€

## LES ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA BIO, SABAYON PERSIL

Pickles de radis

ou

RILLETTES DE TRUITE MAISON FUMÉE À CHAUD

Pousses de petits pois

## LES PLATS

PLAT DU JOUR

ou

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ & CITRON

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

ou

DESSERT DU MOMENT

*Du lundi au vendredi, hors jours fériés*

# UNE PLANCHE À LA MER

## PLANCHES À PARTAGER

Pour 2 ou 3 personnes

### CAVIAR MON AMOUR ! 56€

Trio de caviars Titane®, Baeri et Oscière (3x10g),  
blinis, crème d'Isigny AOP

### JOLI COMME UN CŒUR 28€

Cœur de saumon fumé norvégien, caviar Titane®, tarama,  
rillettes de truite fumée maison, blinis, crème d'Isigny AOP,  
citron et mesclun



## À L'ABORDAGE

### LES ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA BIO,  
SABAYON PERSIL

Pickles de radis, œufs de truite

J'ajoute  
du caviar !  
10€ • 15€

RILLETTES DE TRUITE MAISON  
FUMÉE À CHAUD

Œufs de truite, pousses de petits pois

11€ • 16€

CŒUR DE SAUMON FUMÉ  
& SES BLINIS

Crème chantilly raifort, condiment citron

18€ • 23€

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

Noix de cajou

12€ • 17€

# LA CROISIÈRE S'AMUSE

## LES PLATS

RISOTTO VÉNÉRÉ, SAINT JACQUES & ÉMULSION CITRONNÉE Crémeux et gourmand	28€ • 33€	J'ajoute du caviar !
TRUITE & CAROTTES EN TROIS FAÇONS Sauce moutarde à l'ancienne	24€ • 29€	
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, DÉCLINAISON DE BUTTERNUT Champignons, sauce à l'échalote	24€ • 29€	
CROQUE-CAVIAR Pain de mie toasté, filets d'esturgeon & cream cheese, caviar Titane®, mesclun	22€ • 27€	2 fois + de caviar !
TAGLIATELLE AU CITRON, CAVIAR TITANE® & POUTARGUE Twistées à la vodka	26€ • 31€	

## TOUJOURS PLUS !

Blinis maison 6€

Salade de mesclun asiatique 6€

Algues wakamé 6€

# TOUCHÉ-COULÉ

## LES DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ 10€

LE CHOCOLAT PAR ASTARA 11€

Crumble et ganache au chocolat, glace vanille,  
crème anglaise au praliné et amandes éfilées

YAOURT AUX FRUITS DE SAISON 11€

Croustillant chocolat blanc, crumble d'amande

CRÈME BRÛLÉE 9€

CAFÉ, THÉ OU VODKA GOURMAND.E

Avec café ou thé 11€

Avec shot de vodka 12€



*N'hésitez pas à solliciter l'équipage pour toute question.  
Ils sont à bord pour vous satisfaire.*

# EN EAUX TROUBLES



VIN BLANC	12cl	75cl
Chablis <i>Louis et Catherine Poitout</i>	9€	49€
IGP Pays d'Oc - Chardonnay <i>Orchys</i>	6,5€	29€
AOC Anjou blanc <i>Le P'tit Chenin BIO</i>	-	30€
AOC Graves <i>Château Haut-Selve</i>	8,5€	44€
AOC Alsace « Terres d'étoiles », cuvée Gyotaku <i>Domaine Christophe Mittnacht BIODYNAMIE</i>	10€	41€
AOC Pouilly-Fumé <i>Clément et Florian Berthier</i>	-	47€
AOC Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » <i>Vincent Girardin</i>	-	72€
VIN ROUGE		
AOC Brouilly <i>Château des Tours</i>	7,5€	35€
AOC Coteaux-du-Giennois <i>Clément et Florian Berthier</i>	-	37€
AOC Saint-Joseph <i>Vins de Vienne</i>	-	47€
VIN ROSÉ		
AOC Côtes-de-Provence <i>Château La Tour de l'Évêque BIO</i>	7€	31€
IGP Méditerranée <i>Studio by Miraval</i>	7,5€	38€
ENVIE DE BULLES ?		
Champagne Guy Méa « Cuvée l'Assemblage » <i>Extra Brut 1er Cru</i>	14€	55€

## APÉRO & COCKTAILS

Bière la Parisienne blonde / blanche 33cl	6€ / 7€
Moscow Mule 16cl	13€
Bloody Mary 16cl	12€
Champagne & Vodka Cherry 12cl	15€
Hugo Spritz 33cl	14€
Cosmopolitan 12cl	13€
Mojito Royal 20cl	16€
Virgin Mojito 20cl	10€
Gin Tonic 16cl	13€



## EAUX, JUS DE FRUITS, SODAS

Vittel / San Pellegrino 50cl / 1L	5€ / 7€
Jus de fruits et nectars bio 25cl	4,9€
Limonade 33cl	4,9€
Ginger Beer bio 20cl	4,9€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33cl	4,9€



## BOISSONS CHAUDES

Café 3€ / Café noisette 4€ / Café double 4,5€

Thés : Earl Grey, Breakfast, Menthe, Jasmin 6€

Infusions : Verveine, Tilleul Menthe 6€

# L'ÉQUIPAGE

LA FERME DE LA FAMILLE GIAVERI  
notre ferme de caviar partenaire se situe en Italie  
et ses esturgeons sont nourris avec une alimentation bio  
*Merci à Rodolfo, Jenny, Giada et Joys pour leur confiance !*

LA FERME CAVIAR AMUR  
pour le caviar Platine®, dont les bassins d'eau de source se situent aux pieds  
des hauts plateaux tibétains dans la région du Yunnan, à 1 800 m d'altitude  
*Merci à Jacques et Zhen Yu pour leur collaboration !*

LES SAUMONS FUMÉS  
sélectionnés dans le plus grand respect de notre cahier des charges  
et ensuite sublimés au quotidien par nos équipes de fumeurs  
et trancheurs expérimentés

LES POISSONS FRAIS  
rigoureusement sélectionnés par le Chef dans une démarche de pêche  
durable et responsable

M. CHARRAIRE  
pour les fruits et les légumes



[www.astara1981.com](http://www.astara1981.com)  
[@astara\\_paris](https://www.instagram.com/astara_paris)

*Prix nets en euros service compris.  
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - mangerbouger.fr.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Les allergènes sont disponibles sur demande.*