

La Terrasse N

Comptoir - Paris par Caviar de Neuvic

APERO CHIC

Plateau à partager (pour 2 personnes)

Tarama à la truffe, rilette d'esturgeon au citron, beurre de caviar, mini blini

.25€

Plateau gourmand (2 à 4 personnes)

Tarama à la truffe, rilette d'esturgeon au citron, saumon fumé, esturgeon fumé, esturgeon mariné, beurre de homard

.45€

CAVIAR ON THE ROCK

Du caviar présenté sur un glaçon, à déguster simplement à la cuillère.



Tous nos caviars sont servis sur glace, de 10 g à 100 g.

À partir de 26 € - voir au verso pour plus de détails

CAVIAR DU DOMAINE

CAVIAR BAERI : léger & beurré

Le Caviar Baeri est un grain de taille moyenne, avec des nuances de couleur allant du noir au gris clair. En bouche, ce caviar de producteur se caractérise par la texture fondante des oeufs.

10g	30g	50g	100g	
.26€	.75€	.121€	.242€	Signature
	.120€	.200€	.400€	Réserve

CAVIAR OSCIETRE : ferme & iodé

Le grain de ce Caviar Oscietre est de taille moyenne avec une texture assez ferme et des nuances dorées. Ses notes sont plus marines que le caviar Baeri mais il reste équilibré.

10g	30g	50g	100g	
.30€	.89€	.148€	.296€	Signature
	.132€	.220€	.440€	Réserve

CAVIAR DE NEUVIC

16 rue de l'Odéon - Paris

La Terrasse N

Comptoir - Paris par Caviar de Neuvic

CAVIAR ON THE ROCK

CAVIAR NACCARI : beurré

Les notes douces et élégantes du caviar Naccarii séduisent par leur équilibre. Son grain souple, de taille moyenne et de couleur gris à brun, offre une texture délicate. Il est apprécié pour ses arômes subtils de beurre frais et de fruits secs, avec une salinité parfaitement maîtrisée.



30g	50g	100g	
.63€	.103€	.205€	Signature

CAVIAR SEVRUGA : fondant & puissant

Les notes puissantes du caviar Sevruga raviront les palais des connaisseurs. Son grain délicat est de petite taille et de couleur anthracite. Il est reconnu pour son goût iodé très prononcé.



30g	50g	100g	
.90€	.150€	.300€	Signature

CAVIAR BELUGA : généreux et marin

Son grain est le plus gros de tous les caviars. Son goût est puissant et la texture des grains est crémeuse. Sa couleur varie dans une nuance de gris clair



30g	50g	100g	
.192€	.320€	.640€	Signature
.300€	.500€	.1000€	Réserve

CAVIAR DE NEUVIC

16 rue de l'Odéon - Paris

La Terrasse N

Comptoir - Paris par Caviar de Neuvic

Vins

Blanc

Domaine Sibille - Viognier 2023 BIO	.6€	.15€
Bouzeron Clos de la Fortune 2023	.7€	.22€
Rully - Les Cailloux 2021		.29€
Mercurey - Clos du Roy 2023		.48€

Rosé

Domaine Sibille - Terres de grès 2023 BIO	.6€	.17€
---	-----	------

Rouge

Domaine Sibille - Syrah 2021 BIO	.6€	.16€
Bourgogne Pinot noir - Clos Les Fortunés	.6€	.17€

Bière

Bière du moment		.5€
-----------------	--	-----

Champagne & Bulles

Les Cordeliers - Crémant Grand Vintage	.6€	.18,90€
--	-----	---------

Vilmart Grande Réserve	.11€	.38€
Vilmart Grand Cellier		.43€
Jeeper Brut		.39€
Jeeper Blanc de Blanc		.49€
Jeeper Rosé		.55€
Delamotte Brut		.38€
Delamotte Blanc de Blanc		.54€
Delamotte Blanc de Blanc Millémisé 2018		.80€

Spiritueux

Vodka Neuvik	.4€	.49,90€
--------------	-----	---------

Saké

Yuji - Saké moderne	.10€	.31€
Masumi Kuro Black - Saké traditionnel	.14€	.46€
Izumibashi Tonbo Green - Saké traditionnel	.15€	.50€

CAVIAR DE NEUVIC

16 rue de l'Odéon - Paris



La Terrasse N

Comptoir - Paris par Caviar de Neuvic

Soft

Jus de tomate 33 cl		.5€
Jus d'ananas 33 cl		
Limonade Passionade 25 cl		
Thé glacé citron-menthe 25 cl		
Infusion de verveine pêche 25 cl		

Pétillant

Gingembre pétillant* 25 cl		.5€
Yuzu pétillant* 25 cl		

Cocktail avec ou sans alcool

Moscou Mule -Vodka** Gingembre*		.12€/ .8€
Sibérie Exotique - Vodka** - Citron et lait - Yuzu* ou Fruit de la Passion*		
Bloody Mary - Vodka** - Cumin des Près - Jus de tomate*		
Colonel - Vodka Neuvik - Thé Glacé Citron Menthe*		

Eaux

Eau plate 1 L		.7€
Eau gazeuse 1 L		

Boissons chaudes

Café		.3€
Thé		.5€

* Jus de dégustation Alain Millat.

**Vodka SOLIGNAC

CAVIAR DE NEUVIC

16 rue de l'Odéon - Paris