

# 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

## MENUS DÉJEUNER

Du lundi au vendredi  
(hors jours fériés)

### FORMULE IODÉE

Plat du jour + Café ou Thé

20€



### MENU ASTARA

Duo de baos saumon & espadon mariné,  
frites de patate douce

*ou*

Tagliatelle au saumon fumé

*ou*

Plat du jour

+ Café ou Thé gourmand

25€

## UNE PLANCHE À LA MER

### PLANCHES À PARTAGER

Pour 2 ou 3 personnes

#### CAVIAR MON AMOUR ! 39€

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

#### FRAIS COMME UN GARDON 25€

Saumon fumé norvégien, tarama aux œufs de tobiko au wasabi,  
rillettes de truite fumée maison, œufs de truite, sprats fumés,  
blinis maison, crème d'Isigny AOP

#### CHAUD DEVANT 24€

Écrasé de pomme de terre, crème d'Isigny AOP & œufs de truite, duo de  
taramas, beignets de poisson tout chauds, sprats fumés, blinis maison



## À L'ABORDAGE

### LES ENTRÉES

#### ŒUF MOLLET BIO & CRÈME DE SPRATS 9€

Patate douce, brocolini, oignons pickles

#### RILLETTES DE TRUITE MAISON

#### FUMÉE À CHAUD 10€

Œufs de truite, pousses de petits pois, chips de sarrasin

#### ESPADON À LA FLAMME MARINÉ AU MISO 13€

Chou-fleur graffiti, algues wakamé, sésame

#### PETITS BEIGNETS DE POISSON ASTARA 9€

Sauce yaourt au citron vert, mesclun asiatique

# LA CROISIÈRE S'AMUSE

## LES PLATS

### LA PATATE AU CAVIAR ASTARA

Pomme de terre rôtie, caviar au choix, crème d'Isigny AOP

Patate Titane® 22€  
*Deux fois plus de caviar* 39€

Patate Baeri 25€  
*Deux fois plus de caviar* 47€

Patate Oscière 29€  
*Deux fois plus de caviar* 55€

Patate Platine® 35€  
*Deux fois plus de caviar* 67€

Patate Beluga 79€  
*Deux fois plus de caviar* 149€

### RISOTTO VÉNÉRÉ, SAINT-JACQUES RÔTIES & TRUITE FUMÉE À CHAUD 26€

Crémeux et gourmand

### TAGLIATELLE AU CITRON, CAVIAR TITANE® & POUTARGUE 24€

Twistées à la vodka

### ROUGET GRONDIN & CRÈME D'AIL FUMÉ 25€

Blettes, carottes confites, conchiglie

### DUO DE BAOS ASTARA 24€

Bun moelleux à la farine de riz, pavé de saumon et espadon mariné,  
chou rouge, mayo-wakamé, frites de patate douce

### BAVETTE D'ALOYAU & BEURRE D'ALGUES 26€

Rösti de légumes racines, broccolini

## TOUJOURS PLUS !

Blinis maison 6€  
Salade de mesclun asiatique 5€  
Algues wakamé 6€

## TOUCHÉ-COULÉ

### LES DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 11€  
Ananas et myrtilles, crème montée vanille, coulis mangue

LE BABA PAR ASTARA 10€  
Sirop vodka, pommes confites, crème montée vanille

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA 9€  
Mélange de graines caramélisées

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 9€  
Copeaux de chocolat

CAFÉ, THÉ OU VODKA GOURMAND 10€/11€

## EN EAUX TROUBLES



VIN BLANC	12cl	75cl
Chablis <i>Louis et Catherine Poitout</i>	9€	45€
IGP Pays d'Oc - Chardonnay <i>Orchys</i>	6,5€	25€
AOC Anjou blanc <i>Le P'tit Chenin BIO</i>	-	29€
AOC Graves <i>Château Haut-Selve</i>	8,5	39€
AOC Alsace « Terres d'étoiles », cuvée Gyotaku <i>Domaine Christophe Mittnacht BIODYNAMIE</i>	8,5€	39€
AOC Pouilly-Fumé <i>Clément et Florian Berthier</i>	-	45€
AOC Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » <i>Vincent Girardin</i>	-	69€
VIN ROUGE		
AOC Brouilly <i>Château des Tours</i>	7,5€	34€
AOC Coteaux-du-giennois <i>Clément et Florian Berthier</i>	-	34€
AOC Saint-Joseph <i>Vins de Vienne</i>	-	45€
VIN ROSÉ		
AOC Côtes-de-Provence <i>Château La Tour de l'Évêque BIO</i>	7€	30€
ENVIE DE BULLES ?		
Champagne Guy Méa « Cuvée l'Assemblage » <i>Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru</i>	13€	54€

## APÉRO & COCKTAILS

Bière la Parisienne blonde / blanche 33cl	6€ / 6,5€
Moscow Mule 16cl	12€
Bloody Mary 16cl	11€
Champagne & Vodka Cherry 12cl	14€
Aperol Spritz 33cl	12€
Amaretto Sour 12cl	12€
Mojito Royal 20cl	15€
Virgin Mojito 20cl	9€
Gin Tonic 16cl	12€



## EAUX, JUS DE FRUITS, SODAS

Vittel / San Pellegrino 50cl / 1L	4,5€ / 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, Darjeeling, Menthe, Jasmin 5,5€  
Infusions : Verveine, Tilleul Menthe 5,5€

# 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

KALIOS  
pour leurs huiles d'olive de Grèce



[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.*