

ASTARA

DEPUIS 1981

MANIFESTE

RESTAURANT, ÉPICERIE DE LA MER

Chez Astara, on aime et on connaît les produits de la mer depuis près de 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

MENU DU JOUR*

Plat du jour + Café ou Thé

19€



MENU ASTARA*

Croque-caviar

ou Salade Astara

ou Tagliatelle au citron à la crème
et saumon fumé Norvégien

+ Café ou Thé gourmand

24€

** le midi du lundi au vendredi
(hors jours fériés)*

UNE PLANCHE À LA MER

PLANCHES À PARTAGER

OH SAUMON, MON PRÉFÉRÉ ! 22€

3 origines de saumon fumé*, tzatziki, blinis

TON SUR THON 16€

Thon fumé, tarama corail d'oursin, sprats,
filets d'esturgeon confit, toasts

JOLI COMME UN CŒUR 24€

Cœur de saumon fumé Norvégien, sardines millésimées,
œufs de saumon, taramas caviar et corail d'oursin, tzatziki, blinis

**selon arrivage*



À L'ABORDAGE

LES ENTRÉES

BURRATA DES POUILLES, ŒUFS DE TRUITE 11€

tomates ananas et cœur de bœuf

BLINI FAÇON ASTARA 13€

comme une tarte : crème d'Isigny AOP, saumon fumé Norvégien,
betteraves jaune et rouge, pickles d'oignons rouges, œufs de truite

RAVIOLE FARCIE À L'ESTURGEON ET MERLAN 9€

bouillon dashi, carottes jaunes, enoki

ŒUF MOLLET BIO, HADDOCK 8€

émulsion de lait d'amande bio, carottes

CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA 19€

œuf façon mimosa

LA CROISIÈRE S'AMUSE

LES PLATS*

LA PATATE AU CAVIAR BAERI ASTARA 19€

potimorche rôtie, crème d'Isigny AOP, caviar

Patate Oscière 24€€

Patate Platine 26€

Patate Beluga 69€€

RISOTTO GAMBAS ET TRUITE FUMÉE À CHAUD 21€

champignons shimeji

€

€TAGLIATELLE AU CITRON À LA CRÈME 19€€

poutargue et caviar Baeri, twistées à la vodka

CABILLAUD CRÈME BROCOLI-BASILIC 24€€

courgettes jaunes et vertes, sauce vierge

CROQUE-CAVIAR 17€€

filets d'esturgeon confit, cream cheese, caviar Baeri

SALADE ASTARA 18€€

crevettes, thon fumé, pommes de terre grenaille,
julienne de légumes, pickles de carottes et oignons rouges,
algues wakamé, mesclun asiatique

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 22€

crème d'Isigny AOP, blinis et mesclun asiatique

TARTARE SURF & TURF 20€

bœuf charolais au couteau, algues wakamé,
pickles de carottes et oignons rouges, champignons de Paris, frites

* Sur demande, plats en format mini à moitié prix pour les moussaillons (- 10 ans)

TOUJOURS PLUS!

Blinis maison (par 3) 5€€

Salade d'herbes fraîches 5€

Frites 5€€

Algues wakamé 6€€



TOUCHÉ-COULÉ

LES DESSERTS

PERLES DU JAPON 7€

lait de coco, espuma banane, zestes de citron vert bio

BABA VODKA 9€€

crème fouettée mascarpone vanille

FONTAINEBLEAU 8€

aux fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE 8€€

MOUSSE AU CHOCOLAT 8€ €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€€

EN EAUX TROUBLES

LES BOISSONS



VIN BLANC	12cl	75cl
Chablis Domaine d'Elise 2017	7,5€	39€
Meursault Les climats de Marguerite <i>Domaine Henri et Gilles Buisson 2017 AB</i>	-	89€
Bourgogne aligoté Champ Forey Vieilles Vignes <i>Laurent Fournier 2017 AB</i>	7€	36€
Bourgogne Fanny Sabre 2017 <i>BIO</i>	-	45€
Pouilly-Fuissé Les Pierrottes <i>Domaine Clos des Rocs 2017 BIO</i>	-	52€
Muscadet Sèvre et Maine Granite <i>Domaine de l'Ecu 2016 BIODYNAMIE</i>	6,5€	34€
Saumur Brezé Clos du Midi <i>Domaine Arnaud Lambert 2018 AB</i>	-	29€
Sancerre Le Tournebride <i>Vincent Gaudry 2017 BIODYNAMIE</i>	8€	46€
Pouilly-Fumé Terre de Caillottes <i>François Xavier Barc 2017</i>	-	37€
Crozes-Hermitage <i>Domaine des Entrefaux 2017 BIO</i>	-	44€
Jurançon moelleux Cuvée Monplaisir <i>Domaine de Souch 2017 BIODYNAMIE</i>	9€	49€

VIN ROUGE

Brouilly Georges Descombes 2017 <i>BIO</i>	-	32€
Mâcon Burgy Terres Rouges <i>Jean Marie Chaland 2015 AB</i>	-	39€
Saumur Brezé Clos Mazurique <i>Domaine Arnaud Lambert 2018 AB</i>	7€	36€
Sancerre François Crochet 2017 <i>AB</i>	9€	49€
Côtes de Bourg Cuvée de Mère l'O <i>Château les Graves de Viaud 2015 BIODYNAMIE</i>	6€	29€

VIN ROSÉ

Côtes de Provence Cuvée M de Minuty 2018	8€	38€
--	----	-----

ENVIE DE BULLES ?

Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut 12cl 11€ /75cl 85€

VODKA

C'est comme ça que les russes aiment le caviar!

	3cl	12cl
Pyla (France)	4,5€	17€
Fair Quinoa (France)	5,5€	21€
Belvedere (Pologne)	6,5€	25€
Beluga Allure Of (Russie)	10€	39€
Zubrowka Bison Grass (Pologne)	5€	19€
Zoladkowa Gorzka Black Cherry (Pologne)	4,5€	17€

APÉRO & COCKTAILS

Bière La Parisienne 33cl blonde 6€ ou blanche 6,5€

Distillerie de Paris Gin Batch 1 : 3cl 6€ / 12cl 23€

Gin tonic 16cl 10€

Bloody Mary 16cl 9€

Moscow Mule 16cl 10€

Champagne Philipponnat 12cl 11€

Champagne & Vodka Cherry 12cl 13€

EAUX, JUS DE FRUITS, SODAS

Eau plate et pétillante 50cl 4,5€

Jus d'hibiscus & pomme 25cl 4,9€

Jus de fruits et nectars bio 25cl 4,9€

Citronnade Bella Lula bio 33cl 4,9€

Limonade bio 33cl 4,9€

BOISSONS CHAUDES

Café 3€ / Café allongé 3,5€

Café noisette 4€ / Café double 4,5€

Thés : Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Menthe, Jasmin 5€

Infusions : Verveine, Tilleul Menthe 5€

L'ÉQUIPAGE

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

LES BOUCHERIES NIVERNAISES

pour le tartare de bœuf

M. CHARRAIRE

pour les fruits et les légumes

LA BOULANGERIE ERIC KAYSER

pour leur baguette

KALIOS

pour leurs huiles d'olive de Grèce

www.astara1981.com

@astara1981

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.

ASTARA

DEPUIS 1981

MANIFESTO

RESTAURANT AND SEAFOOD DELICATESSEN

At Astara, we have been passionate seafood specialists for nearly 40 years. Together, we wish to reinvent the way that seafood is eaten in our restaurant or taken home to enjoy, with fewer middlemen, less fuss, and rigorous and more responsible sourcing. Our mission is to make these often overlooked sustainable products accessible to as many people as possible.

In short, we want to present the best the sea has to offer at a fair price.



« Today caviar, tomorrow sardines »
Carmen & Gervasio Posadas

MENU OF THE DAY*

Daily special + Coffee or tea

19€



ASTARA MENU*

Croque-caviar

or Astara salad

or Lemon tagliatelle with cream
and Norwegian smoked salmon

+ Coffee or Tea with a mini
dessert selection

24€

** from Monday to Friday at noon
(except on public holidays)*

PLATTER OVERBOARD

PLATTERS FOR SHARING

OH SALMON, MY FAVOURITE! 22€

3 varieties of smoked salmon*, tzatziki and blinis

TUNES OF TUNA 16€

Smoked tuna, sea urchin tarama, sprats,
sturgeon fillet confit and toasts

A HEART OF GOLD 24€

Norwegian smoked salmon royal fillet, aged sardines, salmon roe,
caviar and sea urchin taramas, tzatziki and blinis

**depending on availability*



ALL ABOARD

STARTERS

APULIAN BURRATA, TROUT ROE 11€

pineapple and beef heart tomatoes

ASTARA STYLE BLINI 13€

just like a tart: Isigny AOP cream, Norwegian smoked salmon,
red and yellow beets, pickled red onions and trout roe

RAVIOLE STUFFED WITH STURGEON & WHITING 9€

dashi broth, yellow carrots and enoki

ORGANIC POCHED EGG, SMOKED HADDOCK 8€

organic almond milk emulsion and carrots

KAMTCHATKA KING CRAB 19€

deviled style egg

THE LOVE BOAT

MAIN COURSES*

ASTARA POTATOE WITH BAERI CAVIAR 19€

roasted potatoe, Isigny AOP cream and caviar

Osetra Potato 24€€

Platine® Potato 26€

Beluga Potato 69€€

KING PRAWNS & SMOKED TROUT RISOTTO 21€

shimeji mushrooms

€

LEMON TAGLIATELLE WITH CREAM 19€€

bottarga and Baeri caviar with a twist of vodka

COD & BROCCOLI-BASIL CREAM 24€€

yellow and green zucchinis, olive oil sauce

CROQUE-CAVIAR 17€€

sturgeon fillet confit, cream cheese and Baeri caviar

ASTARA SALAD 18€€

shrimps, smoked tuna, Grenaille potatoes, julienne of vegetables,
carrot and red onion pickles, wakame seaweed
and Asian mesclun

SCOTTISH SMOKED SALMON PLATE 22€

Isigny AOP cream, blinis and Asian mesclun

SURF & TURF TARTARE 20€

knife-cut Charolais beef, wakame seaweed, carrot and red onion pickles,
cultivated mushrooms and chips

** On request, main courses in mini size at half price for children under 10 years old.*

MORE AND MORE!

Home-made blinis (x3) 5€€

Fresh herb salad 5€

Chips 5€€

Wakame seaweed 6€€



HIT & SINK

DESSERTS

TAPIOCA PEARLS 7€

coconut milk, banana foam and organic lime zest

VODKA BABA 9€€

mascarpone and vanilla whipped cream

FONTAINEBLEAU 8€

with red fruits

PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE 8€€

CHOCOLATE MOUSSE 8€ €

COFFEE OR TEA WITH A MINI DESSERT SELECTION 9€€

IN TROUBLED WATERS

BEVERAGES



WHITE WINE	12cl	75cl
Chablis Domaine d'Elise 2017	7,5€	39€
Meursault Les climats de Marguerite <i>Domaine Henri et Gilles Buisson 2017 AB</i>	-	89€
Bourgogne aligoté Champ Forey Vieilles Vignes <i>Laurent Fournier 2017 AB</i>	7€	36€
Bourgogne Fanny Sabre 2017 <i>ORGANIC</i>	-	45€
Pouilly-Fuissé Les Pierrotes <i>Domaine Clos des Rocs 2017 ORGANIC</i>	-	52€
Muscadet Sèvre et Maine Granite <i>Domaine de l'Ecu 2016 BIODYNAMIC</i>	6,5€	34€
Saumur Brezé Clos du Midi <i>Domaine Arnaud Lambert 2018 AB</i>	-	29€
Sancerre Le Tournebride <i>Vincent Gaudry 2017 BIODYNAMIC</i>	8€	46€
Pouilly-Fumé Terre de Caillottes <i>François Xavier Barc 2017</i>	-	37€
Crozes-Hermitage <i>Domaine des Entrefaux 2017 ORGANIC</i>	-	44€
Jurançon moelleux Cuvée Monplaisir <i>Domaine de Souch 2017 BIODYNAMIC</i>	9€	49€

RED WINE

Brouilly Georges Descombes 2017 <i>ORGANIC</i>	-	32€
Mâcon Burgy Terres Rouges <i>Jean Marie Chaland 2015 AB</i>	-	39€
Saumur Brezé Clos Mazurique <i>Domaine Arnaud Lambert 2018 AB</i>	7€	36€
Sancerre François Crochet 2017 <i>AB</i>	9€	49€
Côtes de Bourg Cuvée de Mère l'O <i>Château les Graves de Viaud 2015 BIODYNAMIC</i>	6€	29€

ROSÉ WINE

Côtes de Provence Cuvée M de Minuty 2018	8€	38€
--	----	-----

FEELING SPARKLY ?

Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut 12cl 11€ /75cl 85€

VODKA

This is how Russian like caviar!

	3cl	12cl
Pyla (France)	4,5€	17€
Fair Quinoa (France)	5,5€	21€
Belvedere (Poland)	6,5€	25€
Beluga Allure Of (Russia)	10€	39€
Zubrowka Bison Grass (Poland)	5€	19€
Zoladkowa Gorzka Black Cherry (Poland)	4,5€	17€

APERITIFS & COCKTAILS

La Parisienne blond 33cl 6€ or white beer 6,5€
Distillerie de Paris Gin Batch 1 : 3cl 6€ / 12cl 23€
Gin tonic 16cl 10€
Bloody Mary 16cl 9€
Moscow Mule 16cl 10€
Champagne Philipponnat 12cl 11€
Champagne & Vodka Cherry 12cl 13€

WATER, JUICES, SODAS

Still and sparkling water 50cl 4,5€
Hibiscus and apple juice 25cl 4,9€
Organic fruit juices and nectars 25cl 4,9€
Organic Bella Lula lemonade 33cl 4,9€
Organic lemon soda 33cl 4,9€

HOT DRINKS

Coffee 3€ / Weak coffee 3,5€
Coffee with a dash of milk 4€ / Double coffee 4,5€
Teas Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Mint, Jasmine 5€
Herbal teas Verbena, Lime blossom and Mint 5€

THE CREW

THE GIAVERI FAMILY

our partnering caviar farm is located in Italy
and its sturgeons are raised on organic feed
Thanks to Rodolfo, Jenny, Giada and Joys for their trust!

THE AMUR CAVIAR FARM

for the Platinum caviar, whose natural spring water basins
are located at the foothills of the high Tibetan plateau
in the Yunnan region, at an altitude of 1,800m
Thanks to Jacques and Zhen Yu for their collaboration!

THE SMOKED SALMONS

selected with the highest respect for our product specifications
and then refined on a daily basis by our teams of experienced
smokers and hand slicers

THE FRESH FISH

carefully selected by the Chef who is committed to a sustainable
and responsible approach to fishing

LES BOUCHERIES NIVERNAISES

for the beef tartare

M. CHARRAIRE

for the fruits and vegetables

ERIC KAYSER BOULANGERIE

for their baguette

KALIOS

for their Greek olive oil

www.astara1981.com

[@astara1981](https://www.instagram.com/astara1981)

*Prices in euros, all taxes and service included.
A list of food allergens is available upon request.*