



COMPTOIR IODÉ

Nous vous invitons à découvrir une cuisine marine vivante,
guidée par la saison et les arrivages.

Chaque produit est sélectionné avec exigence auprès de
pêcheurs, éleveurs et artisans partageant notre vision : respect
du goût, de l'origine et du vivant.

Notre carte évolue au rythme de la mer et de la terre, pour vous
offrir une dégustation sincère, fraîche et profondément
gourmande.

Eulalie Rus
Meilleure ouvrière de France
poissonnière écaillère



L'expérience Signature Eulalie



Imaginé par Eulalie Rus, Meilleure Ouvrière de France,
l'expérience signature est une interprétation contemporaine de la
dégustation marine.

Une sélection précise de trésors de la mer, travaillés avec délicatesse pour
révéler textures, équilibres et émotions iodées.

Un voyage gustatif pensé comme une œuvre vivante, entre générosité,
élégance et partage.

Signature Original -100

Notre expérience signature pour deux personnes
Présenté et finalisé devant vous

2 huîtres fines n°3
2 huîtres spéciales n°3
2 huîtres cocktail
2 huîtres marinées
6 crevettes, sélection prestige
6 bulots cuit maison
2 langoustines
2 pinces de tourteau XL
Poisson cru du moment
Truite fumée
Rillettes maison



Signature Premium - 180

L'équilibre parfait

Signature Original + Homard signature



Signature Luxe - 285

L'expérience ultime

Signature Premium
30g de caviar IGP Aquitaine
Une bouteille de champagne Blanc de Blancs

Composez votre dégustation

Forfait dégustation

Accompagné de pain bio, beurre, et sauces maison - 5.00

Les huîtres

Notre coup de coeur pour les huîtres de la Famille Boutrais

Cancale n°3, Baie Mont St Michel - 1.80

Amulette n°6, L'huître cocktail - 2.40

Ostra Régal n°3, Irlande - 3.50

Les incontournables Françaises

Gillardeau n°3 - 3.20

Fines de claires n°3 - Ile d'Oléron - 1.80

Spéciale de Camargue n°3 - Port St Louis du Rhône - 2.00

L'originale

Une huître marinée au grès des saisons - 3.90

Crustacés & Créations

Bulots cuisson maison 100g - 4.00

Crevette rose - 1.50

Grosse crevette sélection prestige - 2.50

Gambas sauvage XL - 9.00

Langoustine - 5.00

Pince de tourteau XL - 9.00

Demi tourteau - 14.00

Tourteau entier - 26.00

Homard signature (disponibilité limitée) - 90.00

Truite fumée (50g) - 10.00

Poisson cru du moment (50g) - 12.00

Rillettes fait maison - 5.00

Le moment caviar

Pour sublimer votre dégustation

Baerii IGP* CAVIAR D'AQUITAINE

15g : 42€
30g : 78€
50g : 130€
100g : 255€

Une explosion en bouche de saveurs harmonieusement fruitées et iodées. C'est un caviar intéressant pour son côté iodé, sans être trop puissant.

**La reconnaissance d'indication géographique protégée (I.G.P) le 18 février 2025, fait du caviar d'aquitaine le premier caviar à bénéficier de cette protection en Union Européenne.*

Osciètre OSCIETRA

15g : 48€
30g : 91€
50g : 149€
100g : 293€

Un Osciètre 100% français, gourmand et harmonieux qui ravira les novices comme les grands amateurs. Ses grains "poppent" sous le palet et libèrent progressivement saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

Osciètre JASMIN

30g : 93€
50g : 155€

Un caviar étonnant, frais et gourmand. Il sait charmer le novice et surprendre les amateurs avertis. Sa faible teneur en sel et son affinage léger lui permettent de développer une texture crémeuse.

