



COMPTOIR
IODÉ

LE LIVRE DE CAVE

Chez Eulalie... chaque bouteille a trouvé sa place pour une seule raison : accompagner avec justesse les huîtres, les coquillages, les crustacés ainsi que les poissons qui font l'identité de notre maison.

Nous recherchons des vins précis, lumineux, digestes et vivants.
Des vins qui illuminent le produit, qui prolongent l'iodé sans jamais la masquer et qui invitent au partage.

Notre cave rassemble quelques grandes signatures, des domaines de référence et des vignerons confidentiels que nous sommes heureux de vous faire découvrir.

Nous espérons que cette sélection accompagnera votre dégustation avec autant de plaisir que nous avons eu à la construire.

Eulalie Rus

Meilleure ouvrière de France
poissonnière écaillère

LES SIGNATURES Eulalie...

Cuvée Eulalie... blanc / 25€

Vin de France - Vaucluse

Cépages : rolle (vermentino) 85%, grenache, clairette, viognier et roussanne

Pensée pour notre comptoir, cette cuvée accompagne naturellement les huîtres, les coquillages et les grands plateaux de fruits de mer. Son expression fraîche, ses notes d'agrumes, sa bouche ample et sa finale délicatement saline en font le compagnon idéal des produits iodés.

Cuvée Eulalie... rosé / 25€

IGP Alpes de Haute Provence

Cépages : syrah, grenache

Un rosé élégant, tout en finesse, où les fruits rouges frais rencontrent une belle fraîcheur minérale. Il accompagne aussi bien les crustacés que les poissons grillés et prolonge les saveurs de la cuisine méditerranéenne.

LES BLANCS DE LOIRE

La Loire demeure l'une des plus belles régions viticoles pour accompagner les produits de la mer. Ses vins offrent fraîcheur, précision et une belle énergie, révélant toute la finesse des huîtres, des coquillages et des crustacés.

Domaine Vacheron 2025 / 42€

AOC Sancerre

Cépages : sauvignon

Grand classique des accords marins, ce Sancerre séduit par sa droiture, son éclat et sa précision. Sa finale saline accompagne naturellement l'odeur des huîtres et la délicatesse des coquillages.

Domaine Huet "Haut Lieu" 2023 / 38€

AOP Vouvray

Cépages : chenin

Référence incontournable de Vouvray, le Domaine Huet signe un Chenin lumineux et précis. Sa fraîcheur naturelle, sa texture délicate et sa finale saline accompagnent avec élégance les chairs fines des crustacés.

Domaine des Pothiers "La colline en flamme" / 25€

VDF Côte Roannaise

Cépages : chardonnay

Un Chardonnay gourmand, tout en finesse, aux notes de poire, de fleurs blanches et de pêche. Une bouteille conviviale qui séduit par son équilibre et sa buvabilité.

LES BLANCS DU VAUCLUSE ET DU RHONE

Baignés de soleil et portés par le Mistral, les blancs du Vaucluse et de la Vallée du Rhône allient générosité, fraîcheur et finesse. Leur équilibre accompagne naturellement les poissons nobles, les crustacés et les plus belles saveurs de la mer.

Château La Nerthe 2024 / 65€

AOC Châteauneuf du Pape - 2024

Cépages : roussanne, grenache blanc, clairette, bouboulenc

Un blanc aérien, porté par une pointe de fraîcheur, avec une belle palette aromatique qui trouve ses racines dans le terroir unique du Château la Nerthe.

Domaine La Nerthe "Les Cassagnes" 2024 / 42€

AOC Côte du Rhône Village

Cépages : grenache, viognier, marsanne, roussanne

Nez subtil d'agrumes et de fruits blancs à noyaux. Bouche fraîche sur des notes citronnées avec une belle tension en finale. Un vin droit, équilibré, fin et élégant.

Domaine Trelus 2023 / 40€

Vin de France - Vaucluse

Cépages : grenache gris, carricante, viognier, marsanne

Une belle tonicité marquée par une poignée de fruits frais et mûrs, délicatement révélée de poivre blanc et de beurre presque miellés, qui viennent fondre ses sensations en bouche.

Domaine Trelus / 30€

AOC Ventoux

Cépages : grenache blanc, bouboulenc, vermentino

Une attaque fruitée sur des notes de pêche, poire, coing frais et citron. Il s'ouvrira ensuite sur des notes fraîchement zestées et anisées.

Domaine M.Dumarcher "Apnée" - 2025 / 29€

Vin de France - Vallée du Rhône

Une pépite bio et nature, née d'un domaine confidentiel de la Drôme provençale. Une cuvée fraîche et singulière, dont l'étiquette rend hommage à notre poulpe.

Domaine Ruffinato "La Reyne"- 2024 / 26€

IGP Vaucluse

Cépage : viognier, sauvignon, roussane, chenin

Une belle maturité des raisins pour cette cuvée qui offre des arômes floraux et de fruits à chair blanche. Les cépages dominants, adaptés au climat Provençal, apportent fraîcheur et complexité.

LES GRANDS CHARDONNAY DE BOURGOGNE

Terre des plus grands Chardonnay, la Bourgogne offre des vins d'une élégance intemporelle. Une sélection dédiée aux plus beaux accords avec les produits de la mer.

DOMAINE LOUIS JADOT

Puligny Montrachet 1er cru - La Précision / 139€
"Clos de la Garenne" 2022

Une bouche ample et lumineuse, portée par une remarquable élégance. Un grand Chardonnay pensé pour les plus beaux produits de la mer.

Chassagne Montrachet 1er cru - La profondeur / 119€
"Chenevottes" 2022

Toute la noblesse d'un grand Chassagne-Montrachet. Une bouche ample, subtilement boisée, qui accompagne avec élégance les poissons nobles et les crustacés.

Meursault - La gourmandise / 89€
Les Chevalières 2022

Une éclatante et séduisante valeur sure de la Maison Jadot. Des notes beurrées, des agrumes, de la pomme, une bonne rondeur et une acidité très équilibrée.

Beaune - L'équilibre / 65€
2021

Un nez franc et boisé, avec des notes vanillées. En bouche ces notes reviennent, mais aussi celles des agrumes confits.

Santenay - La finesse / 62€
Clos de Malte 2022

Plutôt léger, doux et soyeux, avec des saveurs fraîches de pomme et de poire, une douce acidité mais aussi des touches de noix grillées et de beurre.

NOTRE COUP DE COEUR EN BOURGOGNE

Domaine La Sarazinière / 59€
AOC Pouilly Fuissé
Cépage : chardonnay

C'est l'une des cuvées les plus resplendissantes de notre sélection. Un Chardonnay d'une belle précision, où fraîcheur et élégance s'expriment avec naturel. Une cuvée lumineuse qui révèle toute la finesse des grands terroirs de Pouilly-Fuissé.

LES BLANCS D'ALSACE

Terre de grands vins de précision, l'Alsace offre des blancs d'une pureté remarquable pour les produits de la mer.

Weinbach "Clos des Capucins" / 45€

AOC Riesling

Cépage : riesling

Une grande signature alsacienne. Élégant et cristallin, il accompagne les plus beaux crustacés.

Weinbach "Les treilles du loup" / 38€

Cépage : gewürztraminer

Sec et délicat, il dévoile des notes florales discrètes et d'agrumes.

Cave de Ribeauville / 25€

AOC Riesling

Cépage : riesling

Franc, droit et citronné, ce Riesling met en valeur l'odeur sans jamais dominer le produit.

LES BLANCS D'AILLEURS

Des terroirs singuliers, des vignerons passionnés et des cuvées qui sortent des sentiers battus. Une invitation à découvrir d'autres expressions du vin, toujours choisies pour leur harmonie avec les produits de la mer.

Domaine EgiaTegia "Dena Lena" / 28€

VDF - Pays Basque, St Jean de Luz

Cépages : ugni blanc, colombar

Une cuvée singulière née entre terre et mer, dont une partie est élevée sous les eaux de la baie de Saint-Jean-de-Luz. Vive, iodée et portée par des notes d'agrumes et de fruits exotiques, elle surprend par son énergie et sa fraîcheur.

LES ROSES DE GASTRONOMIE

Sélectionnés pour leur équilibre et leur raffinement, ces rosés révèlent toute leur personnalité à table. Une invitation à redécouvrir les accords entre les grands rosés du Sud et les produits de la mer.

Domaine des Bosquets "Jasio" 2025 / 39€

AOC Gigondas - Vaucluse

Cépage : grenache

Un rosé de gastronomie qui se distingue d'emblée par sa robe saumonée d'une grande délicatesse. Aromatique fraîche et juteuse, de pêche de vigne et de fraise des bois.

Domaine Ruffinatto "Les ménines" 2025 / 28€

AOP Luberon

Cépages : grenache noir, carignan, cinsault, counoise, mourvèdre et syrah.

Une bouche charnue et croquante avec une belle acidité. Un nez élégant et avenant, sur les fruits confits et une belle robe rose saumonée !

Domaine Trelus / 25€

AOP Ventoux

Cépages : grenache noir, syrah, cinsault, vermentino

Une trame soyeuse se conjuguent avec une belle tension qui accompagne des arômes gourmands de fruits rouges et de bonbon arlequin. Parfumé, tonique, et croquant..

LES ROSES DE MEDITERRANEE

Entre soleil, embruns et convivialité, ces rosés offrent une expression fraîche et lumineuse. Des compagnons naturels pour les coquillages, les crustacés et les instants de partage.

Domaine de Nartette / 42€

AOC Bandol

Cépages : grenache, mourvèdre, cinsault

Toutes les caractéristiques d'un Bandol rosé élégant sont réunies, laissant au nez des arômes de groseilles et de fraises. Sa finale légèrement saline révèle de la finesse et une belle longueur en bouche.

Domaine Alône "Sable" 2023 / 39€

VDF - Coteaux Varois

Cépages : grenache, syrah, cinsault

Reflet du terroir sablonneux du domaine ce vin élevé en sphère céramique et porcelaine offre une belle longueur en bouche. Zestes d'agrumes, épices douces et fine salinité pour cette cuvée.

Domaine Alône "Atmo" soléra perpétuelle / 29€

VDF - Coteaux Varois

Cépages : grenache, syrah, cinsault

Cette cuvée multi millésimes nous offre des arômes de fruits murs et épices douces. L'équilibre est maîtrisé entre rondeur du fruit et fraîcheur acidulée.

LES ROUGES

Si les grands blancs restent les compagnons naturels des produits de la mer, certains rouges, servis légèrement rafraîchis, offrent des accords étonnants ! Une sélection choisie pour sa finesse et son élégance.

Domaine des Bosquets "Hors Cadre" 2025 / 39€

AOC Gigondas - Vaucluse
Cépage : grenache, cinsault

Celui ci porte bien son nom, un petit jus comme on les aime, couleur rubis, translucide et aérien, à la buvabilité déconcertante même frais !

Domaine Ruffinatto "L'Infante" 2023 / 35€

AOP Luberon
Cépages : grenache noir, syrah, counoise

Revêtant une robe grenat profonde, cette cuvée révèle un bouquet intense de fruits rouges, des tannins fins et soyeux pour un ensemble très équilibré.

CHAMPAGNES ET BULLES

Fraîcheur, finesse et élégance. Notre sélection de Champagnes et bulles accompagne aussi naturellement un apéritif qu'un plateau de fruits de mer, révélant toute la délicatesse des huîtres et des crustacés.

Maison H. Blin / 59€

Blancs de Blanc - Brut - 1er cru
Cépage : chardonnay

Parfum de beurre frais, notes citronnées et toastées. Belle vivacité, bulle fine et agréable

Pierre Gerbais - Grain de Celles / 69€

Champagne rosé extra brut
Cépage : chardonnay, pinot noir et pinot blanc

Précis et tendu de bout en bout, ce Grains de Celles rosé goûte parfaitement et s'accorde parfaitement sur un plateau de fruits de mer.

Château Lachassagne / 38€

Crémant de Bourgogne
Cépage : chardonnay et pinot noir

La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux de l'appellation accompagnent fraîcheur et élégance en bouche.

BIÈRES

Bière artisanale de Provence FADA bouteille de 33cl / 5€

Blonde, Blanche, IPA et bière d'été à l'abricot

BOISSONS SANS ALCOOL

Evian ou San Pellegrino 50cl / 5/50€

Evian ou San Pellegrino 75cl / 4€

Chateldon 75cl / 6€

Sirop : fraise, menthe, cassis, orgeat, PAC citron / 2.50€

Limonade Bio Alain Milliat / 4€

Thé glacé Allain Millat pêche verveine / 5€

Jus Alain Milliat : orange, pomme, abricot, tomate, fraise / 5€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso / 2€

Noisette / 2.50€

Café allongé / 3€

Double expresso / 4€

DIGESTIFS (6cl)

Vodka Française Premium NADE - Maison Mouniq / 12€

Gin Français Savoyard - APRILIS / 14€

Gin Français AVEM HIPPOLAIS - Maison Mouniq / 12€

Rhum HSE / 10€

Rhum HSE - VSOP / 14€

Whisky Français Chineurs de Malt - Real Single malt / 12€

Whisky Français Chineurs de Malt - Magic Cask Single malt / 14€

Eau de vie d'orge - Les Chineurs de Malt - Cœur de l'Isle / 10€