



*Suivez-nous & identifiez-nous*

*@eulaliepoissonnerie*



*Donnez votre avis*



## *La carte*

Nous sommes heureux de vous proposer cette carte simple mais savoureuse et colorée ! Elle est élaborée avec les produits frais et de saison présents sur notre étal.

Nous mettons un point d'honneur à vous apporter :

*Qualité et Fraicheur*

Soucieux de la préservation de notre environnement, de nos ressources et du savoir-faire de nos pêcheurs et artisans français, nos produits de la mer sont issus de la petite pêche française côtière ou d'élevage de qualité (aquaculture biologique, label rouge ou raisonnée).

Nos légumes, condiments, épices et autres accompagnements sont sélectionnés auprès de professionnels partageant nos valeurs.

Notre carte peut s'adapter au grès des arrivages, de la météo et de ce que veulent bien nous offrir la mer et la terre.

# Composez votre plateau de fruits de mer sur mesure

Prix  
unitaire

## Les huîtres de Méditerranée

- 1.30€** **Bouzigues n°3, Etang de Thau**  
La régionale de l'étape ! Iodée et peu grasse.
- 1.90€** **Reine de Camargue n°3, Port Saint Louis du Rhône**  
Moins salée que sa cousine de Bouzigues et bien en chair.

## Les fines

- 1.60€** **Fines de claires n°3, Ile d'Oléron**  
L'emblématique ! Croquante, finement salée et minérale.
- 1.70€** **Creuse de Cancale n°3, Baie du Mont Saint Michel**  
Fine et iodée, avec ce fameux petit gout de noisette.

## Les spéciales

- 3.00€** **Spéciale Gillardeau n°3**  
L'huître star ! Charnue, ronde et équilibrée d'arômes.
- 3.00€** **Ostra Régal n°3, Irlande**  
Au goût sucré et iodé, à la texture croquante.
- 3.00€** **Super-Spéciale n°2 "Etoile" Kys, Carnac**  
Une chair très généreuse aux douces notes marines.
- 2.30€** **Baby Kys n°5**  
Une mini spéciale, à déguster comme une friandise.

## Entre deux

- 2.70€** **Isigny n°2, Maison Taillepied en Normandie**  
100% naturelle, élevage pleine mer. Croquante et iodée.
- 2.50€** **Excentrique n°3, Perle Blanche, Quiberon**  
La bretonne, élevée en baie de Quiberon.
- 2.80€** **L'huître préparée**  
Marinée ou assaisonnée selon l'inspiration du chef

Prix  
unitaire

## Les crustacés

- 0.50€** **Bulot**
- 1.50€** **Crevette Rose "Perle de Corail"**
- 2.50€** **Grosse crevette bio de Madagascar**
- 6.00€** **Gambas sauvage**
- 4.50€** **Crevettes grises (100g)**
- Entre 4€ et 6€** **Langoustine (prix variable selon calibre)**
- Entre 4€ et 6€** **Pince de tourteau (prix variable selon calibre)**
- 13€** **Demi tourteau**

**Arrivage du jour coquillages et crustacés**

Voir ardoise

## Forfait 5€

**Ce forfait est appliqué pour toute commande d'un plateau sur mesure.**

Parce que votre plateau est préparé avec soin, et accompagné de : citron, mayonnaise & aioli (avec les crustacés), vinaigre d'échalote & poivre (avec les huîtres), beurre, et rince-doigts.

## Tapas & Grignotages

- 4.50€** Tapas du moment
- 8.00€** Poignée de bulots cuits maison & aïoli
- 12.00€** Bouquet de crevettes bio de Madagascar & mayonnaise
- 8.00€** Pommes grenailles au four & sauce maison
- 5.00€** Salade & jeunes pousses de saison
- 16.00€** Salade de poulpe
- 15.00€** Saumon fumé – Origine écossaise
- 10.00€** Rillettes de truite de l'Isle s/ la Sorgue, pickles & salade

## Notre épicerie se déguste sur place !

- +5.00€** Sardines, Rillettes & Co  
s/prix boutique  
Choisissez parmi notre sélection. Nous les accompagnons de pain, pickles & jeunes pousses.

## Poissons crus

- 18.00€** Tartare, Ceviche, Sashimis, Carpaccio  
Chaque jour une nouvelle ardoise avec des recettes créatives inspirées par les produits de saison de notre belle région et composées avec les arrivages de poissons quotidiens.

## Pour terminer

- 8.00€** Fromage du moment
- 8.00€** Dessert maison
- 5.00€** Bâtonnet glacés EMKİPOP

## Caviars Français - Sturia

### Baerii, sélection "Vintage"

- 15g : 46€**
  - 30g : 83€**
  - 50g : 133€**
- Un caviar mature, affiné entre 3 et 10 mois. Il offre une explosion en bouche de saveurs harmonieusement fruitées et iodées... Ses grains sont brillants, aux reflets verts foncés.

### Oscietra

- 15g : 52€**
  - 30g : 95€**
  - 50g : 153€**
- Le premier caviar Oscietre 100% français. Ses grains "poppent" en bouche et libèrent progressivement saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat. Ses grains sont détachés, aux reflets vert-doré.

### Oscietre Prestige

- 30g : 107€**
  - 50g : 173€**
- Ce caviar offre une texture veloutée et fond délicatement en bouche libérant des notes fleuries, de miel et de pêches, gourmandes... avec une belle longueur, c'est un caviar d'exception à la fois complexe et raffinée. Ses grains sont particulièrement gros (plus de 3 mm), aux reflets forés.

## Accords parfaits

### Champagne Brut Blanc de blancs - Nicolas Peccavet

- 75cl : 45€**
- Parfum de beurre frais, notes citronnées et toastées. D'une belle vivacité, la bulle est fine et agréable.

### Vodka Nadé premium – Mill. 2017 – Maison Mouniq

- 6cl : 8.50€**
- Un nez franc, contrasté par une vraie douceur en bouche et une longueur fruitée délicate qui viendra sublimer caviar et huîtres.

### Gin Avem Hippolais – Maison Mouniq

- 6cl : 5.50€**
- London Dry, aux fines notes de citrons confits, ponctuée de subtiles touches florales et d'une belle longueur poivrée en bouche.