

# Dégustation

## du jeudi au dimanche midi

Nous ne proposons pas de poissons cuits.  
Les poissons et produits sur l'étal sont destinés à la vente à emporter.

### Votre plateau sur mesure

#### Forfait 5.00€

Parce que votre plateau est préparé avec soin, accompagné de citron, mayonnaise et aïoli, vinaigre d'échalote, beurre, pain bio et rince-doigts.  
**Ce forfait est appliqué pour toute commande d'un plateau sur mesure.**  
Supplément pain, beurre, mayo, aïoli +2.00€

Prix unitaire

	Huîtres
1.80€	Fines de claires n°3 - Ile d'Oléron
1.80€	Cancale n°3 - Baie Mont St Michel - Boutrais
2.00€	Huître de Camargue n°3 - Port St Louis du Rhône
2.80€	Isigny n°2 - l'huître Normande de pleine mer
2.40€	Amulette n°6 - L'huître cocktail - Boutrais
3.50€	Ostra Régal n°3 - Irlande - Boutrais
3.20€	Gillardeau n°3 - Spéciale
2.50€	Plate de Belon n°0

#### Huître marinée

Des accords inspirés par le rythme des saisons

#### Crustacés

0.50€	Bulots cuisson maison
1.50€	Crevette rose
2.50€	Grosse crevette sélection prestige
9.00€	Gambas sauvage XL
5.00€	Langoustine
9.00€	Pince de tourteau XL
14.0€	Demi tourteau
26.0€	Tourteau entier
90.0€	Homard signature, entièrement préparé
85.0€	Homard Européen (6/800g) coupé en deux

#### Les touches d'originalité

9.00€	Saumon fumé (50g)
10.0€	Truite fumée (50g)
12.0€	Carpaccio de poisson du moment (80g)
4.50€	Carpaccio de Saint Jacques (x1)

#### Les arrivages, au grès des saisons et la météo

4.90€	Oursin de galice
1.50€	Palourdes grosses
1.80€	Praires
4.00€	Crevettes grises (100g)
4.00€	Bigorneaux (100g)
40.0€	Queue de langouste

### A partager (ou pas !)

18.0€	Huîtres gratinées au pineau de Charente x6
9.00€	Coquilles Saint Jacques à la Normande x1
16.0€	Tielle Sétoise
22.0€	Planche de truite fumée (Isle s/ la Sorgue)
20.0€	Planche de saumon fumée (Ecosse)
8.00€	Rillettes du moment (fait-maison)
12.0€	Tarama nature (Neuvic) & blinis
21.0€	Tarama au caviar (Neuvic) & blinis

Retrouvez sur l'ardoise nos suggestions du moment

Notre carte des vins est consultable à l'intérieur

Vous pouvez commander à emporter : [www.eulalie-poissonnerie.fr](http://www.eulalie-poissonnerie.fr) / 09.60.08.64.61

### Plateaux Signature

Retrouvez dans ce plateau tout le savoir faire et la créativité d'Eulalie RUS, Meilleure Ouvrière de France Poissonnière Ecaillière.

Ces compositions sont un éventail de produits d'exception sourcés avec exigence. Car c'est dans le détail et la précision que se niche l'excellence, tout ici est pensé pour vous faire vivre une expérience gustative et sensorielle unique !

L'originalité de cette création se révèle à travers des recettes originales et une recherche harmonieuse des accords.

Eulalie Rus  
Meilleure Ouvrière de France  
Poissonnière - Ecaillière

#### Signature Original 100€

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  
2 carpaccio de coquille Saint Jacques  
Truite fumée  
Rillette

#### Déclinaisons

**Signature Premium 180€**  
Original & homard signature

**Signature Luxe 285€**  
Original & homard signature & 30g de caviar & une bouteille de champagne Blanc de Blancs

#### Signature sans huîtres

Original 80€

Premium 160€

Luxe 265€

#### Signature Perle 50€

2 huîtres fines n°3  
2 huîtres spéciales n°3  
2 huîtres cocktail  
2 huîtres marinées  
4 crevettes, sélection prestige  
6 bulots cuit maison  
2 carpaccio de coquille Saint Jacques  
Rillette de truite

### La sélection de caviars

STURIA

#### Baerii "VINTAGE"

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

#### Osciètre "OSCIETRA"

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"

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.

\*La dégustation de caviar est accompagnée de blinis et beurre