



Eulalie...

COMPTOIR DE DEGUSTATION

Nous sommes fiers de vous proposer cette carte
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

QUALITE & FRAICHEUR

Soucieux de la préservation de notre environnement, de
nos ressources et du savoir-faire des 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 d'artisans
partageant nos valeurs.

Nous travaillons des produits vivants et frais.
Notre carte s'adapte selon les arrivages, la météo et ce
que veulent bien nous offrir la mer et la terre !



Eulalie Rus
Meilleure Ouvrière de France
Poissonnière - Ecaillère



Nos recettes peuvent contenir des substances ou des produits pouvant
provoquer des allergies ou intolérances alimentaires.
Liste et information disponible conformément à l'annexe II du règlement
CE 1169/2011 et au décret 2025-447 du 17 avril 2025

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€

LES HUITRES

- 1.80€ Fine d'Oléron n°3
- 3.20€ Spéciale de Normandie n°3
- 2.40€ Cocktail n°5
- 2.00€ Huître de méditerranée n°3
- 1.80€ Cancale n°3
- 3.20€ Gillardeau n°3
- 3.50€ Ostra Régali n°3

L'HUITRE MARINÉE

2.50€ Un accord inspiré par le rythme des saisons

LES CRUSTACÉS

- 2.80€ Bulots cuisson maison (100g)
- 1.50€ Crevette rose
- 2.50€ Grosse crevette OSO bio de Madagascar
- 9.00€ Gambas sauvage XL
- 9.00€ Langoustine XL
- 9.00€ Pince de tourteau XL
- 14.0€ Demi tourteau
- 26.0€ Tourteau entier
- 75.0€ Homard Européen (6/800g) coupé en deux
- 85.0€ Homard signature, entièrement préparé

LA SÉLECTION DU MOMENT

Découvrez sur l'ardoise une nouvelle huître chaque mois ainsi que les coquillages et crustacés de saison.

Dégustation d'huîtres en 6 temps

Laissez vous guider dans un parcours de dégustation imaginé par Eulalie.

Une expérience gustative et sensorielle pour découvrir l'huître sous différentes formes et saisir toutes les richesses que nous offre ce merveilleux produit.

20.00€

Le plateau signature

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

Cette composition est 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 - Ecaillère

Signature Original 100€

2 fines d'Oléron n°3
2 spéciales d'Oléron n°3
2 huîtres cocktail
2 huîtres marinées
6 crevettes bio de Madagascar
6 bulots cuit maison
2 langoustines
2 pinces de tourteau XL
Poisson cru
Truite fumée
Rillettes

Déclinaisons

Signature Premium 170€

Original + un homard signature

Signature Luxe 275€

Original + un homard signature + 30g de
caviar + une bouteille de champagne

Signature sans huîtres

Original 80€

Premium 150€

Luxe 255€