

♡♡ Poissons & cie ♡♡

SASHIMIS & TARTARES

- 60€ Bar entier pour 2. Découpe : sashimi et tartare + accompagnements.
- 60€ Plateau sashimis pour 2 : saumon, dorade, bar et st Jacques.
- 8€ Tartare de bar au fruit de la passion - verrine 100g
- 6€ Tartare de saumon, pomme granny et citron vert - verrine 100g
- 4€ Saint-Jacques en carpaccio, clémentine corse et fève tonka

SAUMON & cie

- 65€/kg Saumon fumée - Origine Ecosse
- 55€/kg Saumon Gravlax - Origine Ecosse - Fait maison
- 38.90€/kg Saumon frais Label rouge - origine Ecosse en filet
- 90€/kg Truite fumée - Isle s/ la Sorgue - Elevage et fumage artisanal
- 4.50€ Rillettes de truite fumée - Isle s/ la Sorgue 50g
- 10€ les 6 Coquilles St-Jacques triées - Pêche française

CAVIARS DE FRANCE

- 15g : 38€ **STURIA - Baerii, sélection "Vintage"**
- 30g : 75€ Aux saveurs harmonieusement fruitées et iodées. D'herbes fraîches, puis d'iode (huître) et d'olive noire en fin de bouche.
- 50g : 125€
- 15g : 44€ **STURIA - Oscietra**
- 30g : 87€ Aux saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.
- 50g : 145€
- 30g : 300€ **STURIA - Beluga**
- 50g : 500€ Aux notes d'amande et fève tonka, avec une note acidulée de citron vert. Le 1er Beluga 100% Français. Uniquement sur commande - délai de livraison 72hrs

L'ACCORD PARFAIT 33€

Champagne Brut Blanc de Blancs N.Peccavet



Nom :

Prénom :

Téléphone :

Date :

Heure :

L'Isle Sur La Sorgue

5 Place Ferdinand Buisson

04.65.87.33.39

www.eulalie-poissonnerie.fr

♡♡♡ Plateau sur mesure ♡♡♡

HUÎTRES FINES

.... Bouzigues n°3	1€30
.... Fines Claires n°3	1€50
.... Cancale n°3	1€60
.... Camargue n°3	1€80

HUÎTRES CHARNUES

.... Isigny n°2	2€20
.... Gillardeau n°3	2€60
.... Utah Beach n°2	2€80
.... Ostra Régal n°3	2€80
.... La friandise n°4	1€50

COQUILLAGES ET CRUSTACES

.... Crevette Bio	1.50€
.... Gambas sauvage	6€
.... Crevettes grises (100g)	4€
.... Langoustine	4€
.... Demi Tourteau	13€
.... Demi Tourteau décortiqué	18€
.... Pince de tourteau grosse	6€
.... Bulot de la baie de Granville	0.50€
.... Oursin de Galice (selon arrivage)	3.50€
.... Queue de langouste (+/- 250g)	30€
.... Homard Français (4/600g)	45€

BOUCHEES IODEES

.... Tartare de bar au fruit de la passion	4€
.... Carpaccio de St Jacques à la clémentine Corse	4€
.... Tartare saumon, pomme granny	4€
.... Verrine de crabe et avocat	4€
.... Chiffonnade de Saumon fumé	6€
.... Gravlax de saumon bio, fait maison	5€

TOTAL : 5€* +

*Forfait préparation : 5€

Chaque plateau est préparé avec soin, et accompagné de citron, mayonnaise, aioli et rince-doigts

♡♡♡ Compositions ♡♡♡

DUO HUITRES & CAVIAR 65€

4 Ostra Régal n°3, 4 Spéciales Gillardeau n°3, 4 Friandises n°4, 15g de caviar Baerii "Vintage" STURIA

DECOUVERTE 100% HUITRES 55€

24 huîtres de 4 variétés différentes, sélectionnées par nos soins pour vous faire découvrir toutes les saveurs du terroir ostréicole Français.

DECOUVERTE 100% CRUSTACES 65€

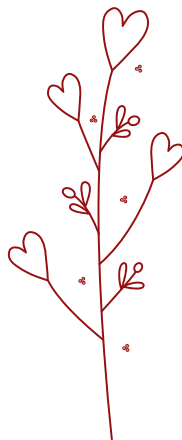
6 crevettes, 6 bulots, 2 langoustines, 2 gambas, 2 pinces de tourteau, 2 Saint-Jacques en carpaccio, 100g de chiffonnade de saumon fumé, une rilette de poisson.

QUE DU PLAISIR 149€

15g de caviar Baerii
1 queue de langouste
6 fines claires n°3
6 spéciales Gillardeau n°3
6 crevettes
6 bulots
2 langoustines
2 pinces de tourteau
100g de saumon fumé
2 carpaccios de Saint Jacques
2 tartares de bar

ALL INCLUSIVE 155€

1 bouteille de champagne blancs de blanc
15g de Caviar Baerii
4 friandises n°4
4 fines Claires n°3
4 ostra régale n°3
6 crevettes
6 bulots
1 tourteau décortiqué
100g de saumon fumé
2 carpaccios de Saint Jacques
2 tartares de bar



♡♡♡

Chaque plateau est préparé avec soin, et accompagné de citron, mayonnaise, aioli et rince-doigts