



e

Eulalie Rus
Meilleure Ouvrière de France
Poissonnière - Ecaillère

Nom/Prénom :

Téléphone :

Date :

Heure :

la carte

5 place Ferdinand Buisson

L'Isle sur la Sorgue

04.65.87.33.39

@eulaliepoissonnerie

www.eulaliepoissonnerie.fr



Estelita Pius
Meilleure Ouvrière de France
Poissonnière - Écailleuse

Composez votre plateau de fruits de mer

Forfait 5.00€

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

Notre sélection d'huîtres

Les huîtres de Méditerranée

- 1.30€ Fine de Bouzigues n°3 – Etang de Thau
- 1.90€ Spéciale de Camargue n°3 – Port St Louis du Rhône

Les fines

- 1.50€ Fines Claires n°3 - Marennes Oléron
- 1.70€ Cancale n°3 - Baie du Mont Saint Michel

Les spéciales

- 3.20€ Gillardeau n°3 - Bassin d'Oléron
- 3.00€ Super Spéciale n°3 - Carnac
- 3.20€ Ostra Régal n°3 - Irlande
- 2.30€ Baby Kys n°5 - Carnac

Entre-deux

- 1.80€ Excentrique Perle Blanche n°3 - Baie de Quiberon
- 2.50€ Isigny Maison Taillepieu n°2 - Normandie

Coquillages et crustacés

- 0.50€ Bulot cuit maison
- 1.50€ Crevette de Malaisie
- 2.50€ Grosse Crevette OSO Bio de Madagascar
- 6.50€ Gambas sauvage
- 4.50€ Crevettes grises (100g)
- 5.00€ Langoustine
- 13.00€ Demi tourteau
- 6€ Pince de tourteau
- 35€ Queue de Langouste (Cuba)
- 65€ Homard Européen (600/800g)
- 130€ Langouste royale (France)

La touche d'originalité

- 4.00€ Carpaccio de St Jacques
- 4.00€ Tartare de saumon au fruit de la passion
- 60.00€ Bar entier en sashimi (600g)
- 9.00€ Chiffonnade de dorade royale (100g)
- 8.00€ Sashimi de saumon (x6), recette MOF





Estelita Pous
Meilleure Ouvrière de France
Poissonnière - Escalère

Les compositions

Chaque plateau est servi avec : citron, mayonnaise & aioli (avec les crustacés), vinaigre d'échalote (avec les huîtres), rince-doigts.

Trio gagnant

- 6 huîtres + 6 crevettes + 6 bulots
Au choix 3 variétés d'huîtres :
- 23€** Fines Claires n°3
 - 25€** Bouzigues n°3
 - 32€** Spéciales Gillardeau n°3

Que du plaisir! 145€

- 15 de Caviar Sturia "Vintage"
- 6 fines de claires
- 6 Gillardeau
- 6 crevettes
- 6 bulots
- 1 queue de langouste
- 2 langoustines
- 2 pinces de tourteau
- 100g de saumon fumé
- 2 St Jacques en carpaccio

100% Crustacés 65€

- 6 crevettes
- 6 bulots
- 2 langoustines
- 2 pinces de tourteau
- 2 gambas
- 1 rilette de poisson
- 100g de saumon fumé
- 2 St Jacques en carpaccio

100% Huîtres 55€

24 huîtres, 4 variétés différentes
Pour découvrir toutes les saveurs
du terroir ostréicole Français.

Les Huîtres fermées

| | Vrac | Bourriche | |
|--------------------|-------------|------------|-------------|
| | Prix /kg | x24 | x48 |
| Bouzigues n°3 | 13€ | 25€ | 47€ |
| Fines Claires n°3 | 16€ | 28€ | 53€ |
| Cancale n°3 | 18€ | 29€ | 55€ |
| Camargue n°3 | 19€ | - | - |
| Isigny n°2 | 18€ | - | 65€ |
| Gillardeau n°3 | 26€ | 62€ | 118€ |
| Super Spéciale N°3 | 27€ | 57€ | 110€ |
| Ostra régal n°3 | 28€ | 57€ | 110€ |
| Plate Belon n°0 | 3€/p | - | - |



Estelita Pous
Meilleur Ouvrier de France
Poissonnière - Escalère

Saumon, truite et Cie

Saumon fumée - 69€/kg

Origine Ecosse

Saumon Gravlax - 58€/kg

Origine Ecosse - Fait maison

Saumon frais Label rouge - Ecosse - 39€90/kg

Entier, en filet, pavé, dos, ou darne

Truite fumée - Isle s/ la Sorgue 90€/kg

Elevage et fumage artisanal

Rillettes de truite fumée - Isle s/ la Sorgue - 50g : 4.90€/p

Elevage et fumage artisanal

Coquille Saint-Jacques, entre 3€ et 3.50€ pièce selon le cours

Pêche française - les coquilles sont triées

Tartare de saumon (nature, à assaisonner) - 7€/100g

Origine écossaise - Découpe maison

Tartare de bar ou de daurade (nature, à assaisonner) - 8€/100g

Elevage bio Méditerranée - Découpe maison

Carpaccio de bar ou de daurade (nature, à assaisonner) - 8€/100g

Elevage bio Méditerranée - Découpe maison

Sturia. Caviar Français

Baerii. sélection "Vintage"

Aux saveurs harmonieusement fruitées et iodées.
D'herbes fraîches, puis d'iode (huître) et d'olive noire
en fin de bouche. Ses grains sont brillants, aux reflets
verts foncés.

15g : 38€

30g : 75€

50g : 125€

100g : 249€

Osciètre. sélection "Osciëtra"

Le premier caviar Osciètre 100% français.
Ses grains "poppent" en bouche et libèrent
progressivement saveurs marines et arômes beurrés,
gourmands, de noix et d'avocat.

15g : 44€

30g : 87€

50g : 145€

100g : 289€

Osciètre. sélection "Prestige"

Ce caviar offre une texture veloutée et fond
délicatement en bouche, libérant des notes fleuries,
de miel et de pêches, avec une belle longueur. C'est
un caviar d'exception à la fois complexe et raffiné.
Ses grains sont plus gros, aux reflets dorés.

30g : 99€

50g : 165€

100g : 330€