écailler·cellerier

RESTAURANT

HUÎTRES & COQUILLAGES

VENTE À EMPORTER

www.maisoncellerier.fr

HUÎTRES

Bretagne (plates)

Huîtres Belon (petit goût de noisette)

N°1 (les 6)..... **26,00€** (les 9)..... **39,00€** (les 12)..... **51,50€**

Bretagne (creuses)

Huîtres «baby kys » maison Kys Marine (chair ferme couleur or, abondante & sucrée)

N°4 (les 6)..... **19,00€** (les 9)..... **28,50€** (les 12)..... **37,50€**

Huîtres spéciales « l'Étoile » maison Kys Marine (chair ferme couleur or, abondante & sucrée)

N°3 (les 6)..... **22,50€** (les 9)..... **33,75€** (les 12)..... **44,50€**

Charente Maritime (creuses)

Huîtres spéciales maison Gillardeau (charnue & douce avec une touche de noisette)

N°3 (les 6)..... **21,00€** (les 9)..... **31,50€** (les 12)..... **41,50€**

N°2 (les 6)..... **25,00€** (les 9)..... **37,50€** (les 12)..... **49,50€**

Huîtres fines de Claire IGP Marenne d'Oleron maison Joneau (maigre & iodée)

N°3 (les 6)..... **12,60€** (les 9)..... **18,90€** (les 12)..... **24,70€**

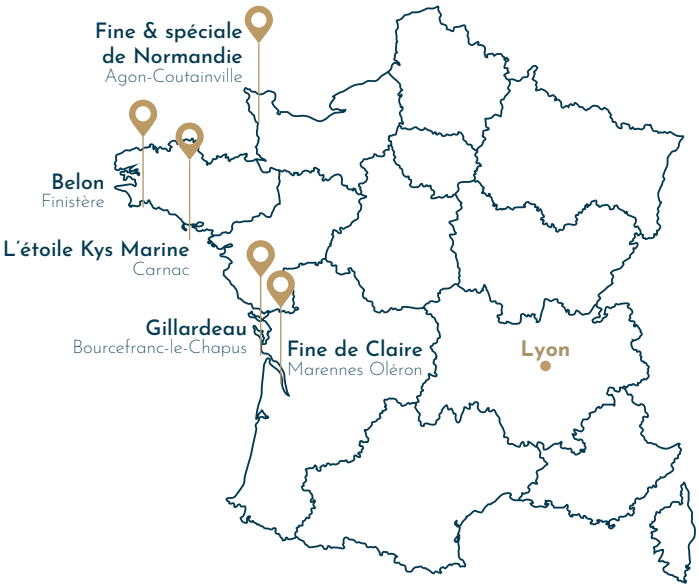
Normandie (creuses)

Huîtres Royale d'Isigny maison Taillepied (ronde et croquante, douce et salée)

N°2 (les 6)..... **18,00€** (les 9)..... **27,00€** (les 12)..... **35,50€**

Huîtres fines de Normandie maison Mauger (peu charnues & salées)

N°3 (les 6)..... **15,50€** (les 9)..... **23,25€** (les 12)..... **30,50€**



Nos huîtres

Huîtres accompagnées de pain de Seigle & beurre demi-sel

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Crevettes roses 40/60 Bio Madagascar (6 pièces) ..... **12,00€**
Grosse crevettes Jumbo sauvage (1 pièce) ..... **15,00€**
Crevettes grises (50g) ..... **5,30€**
Bulots « cuits maison » (300g) ..... **12,50€**
Patte de King Crab (environ 100/150g) ..... **16,20€**
Homard bleu breton « cuit maison » (environ 650g/pièce) ..... **81,90€**
½ Queue langouste « cuite maison » ..... **31,50€**
Tourteau (demi) ..... **14,75€** (entier) ..... **29,00€**
Oursins de Bretagne, Galice ou Islande (pièce) ..... **4,50€**
Moules (les 6) ..... **7,50€** (les 12) ..... **14,50€**
Praire (les 6) ..... **14,00€** (les 12) ..... **27,50€**
Palourde grises (les 6) ..... **14,00€** (les 12) ..... **27,50€**

PLATEAUX DE DÉGUSTATION

Assiette de fruit de mer (1 personne) ..... **50€**

- 2 huîtres n°3 spéciales maison Gillardeau
- 2 huîtres n°3 spéciales «L'étoile» maison Kys Marine
- 2 huîtres n°2 royale d'Isigny maison Taillepied
- 2 huîtres n°3 fines de Claire maison Joneau
- 2 huîtres n°3 fines de Normandie maison Mauger
- 2 huîtres n°1 plates Belon
- 4 crevettes roses bio Madagascar
- 100g bulots « cuits maison »
- 50g crevettes grises

Plateau des Halles (2 personnes) ..... **130€**

- 4 huîtres n°3 spéciales maison Gillardeau
- 4 huîtres n°3 spéciales «L'étoile» maison Kys Marine
- 4 huîtres n°2 royale d'Isigny maison Taillepied
- 4 huîtres n°3 fines de Claire maison Joneau
- 4 huîtres n°3 fines de Normandie maison Mauger
- 4 huîtres n°1 plates Belon
- 8 crevettes roses bio Madagascar
- 300g bulots « cuits maison »
- 50g crevettes grises
- 2 grosses crevettes Jumbo

Plateau royal des Écaillers (3 personnes) ..... **245€**

- 6 huîtres n°3 spéciales maison Gillardeau
- 6 huîtres n°3 spéciales «L'étoile» maison Kys Marine
- 6 huîtres n°2 royale d'Isigny maison Taillepied
- 6 huîtres n°3 fines de Claire maison Joneau
- 6 huîtres n°3 fines de Normandie maison Mauger
- 6 huîtres n°1 plates Belon
- 12 crevettes roses bio Madagascar
- 50g crevettes grises
- 300g bulots « cuits maison »
- 1 homard breton « cuit maison »
- ½ Queue langouste
- 3 grosses crevettes Jumbo

CAVIARS

Caviar Signature

30g.....**45€** 50g.....**65€** 100g.....**115€** 250g.....**265€**

Caviar Oscietre

30g.....**57€** 50g.....**85€** 100g.....**155€** 250g.....**365€**

Caviar Beluga

30g.....**122€** 50g.....**190€** 100g.....**365€** 250g.....**890€**

CHAMPAGNES

La coupe *(12cl)*

Malard brut (cuvée spéciale Maison Cellerier) .....**15,00€**

Demi bouteille *(37,5cl)*

Ruinart brut .....**50,00€**

Bouteille *(75cl)*

Ruinart « Blanc de Blancs » .....**155,00€**

Ruinart rosé .....**155,00€**

Ruinart brut .....**95,00€**

Malard « Blanc de Blancs » (cuvée spéciale Maison Cellerier) .....**110,00€**

Malard brut (cuvée spéciale Maison Cellerier) .....**75,00€**

Il provient de l'esturgeon russe et il faut en moyenne 9 années d'attente pour obtenir ce caviar. Son arôme est intense, son parfum unique et ses grains délicieux sont de taille moyenne petite.

Il provient de l'esturgeon blanc, dont les oeufs sont de bonne consistance, de couleur gris foncé et de grand diamètre. Il faut en moyenne 11-14 années d'attente pour obtenir ce caviar qui se caractérise principalement par son goût fruité.

Le caviar beluga provient de l'esturgeon Huso huso, après une attente moyenne d'une vingtaine d'années. Sa consistance est particulièrement crémeuse, et il est formé de grains marqués par un goût marin unique. Sa couleur gris foncé/perle a des notes qui peuvent tendre vers l'ardoise.

ENTRÉES

Assiette de saumon fumé (2 tranches de saumon fumé) ..... **25,00€**
Assiette norvégienne (1 tranche de saumon fumé & 6 crevettes roses bio Madagascar) ..... **25,50€**
Trio de la mer (tartare de thon - saumon fumé & rillette du moment) ..... **28,00€**
Ceviche du moment ..... **22,00€**
Tartare de thon à l'asiatique ..... **22,00€**
Tranche de paté croute Maison Cellerier ..... **15,00€**
Escargots de Bourgogne (les 6) ..... **13,50€** (les 12) ..... **27,00€**
Couteaux à la persillade (les 6) ..... **12,50€** (les 12) ..... **25,00€**

PLATS CHAUDS

Poissons

Homard bleu breton grillé (environ 650g) ..... **81,90€**
Gambas flambées au Pastis ou Cognac (environ 200g) ..... **32,00€**
Sole meunière (environ 500g) - temps d'attente 15 minutes ..... **56,00€**
Steack de thon mi-cuit sauce teriyaki et sésame (environ 200g) ..... **31,00€**
Quenelle de brochet - temps d'attente 15 minutes ..... **24,00€**
Noix de St Jacques de la baie de Saint-Brieuc IGP (6 pièces) ..... **29,00€**
Dorade royale entière grillée (environ 400g) ..... **29,00€**
Suggestion du week-end - Selon arrivage

Nos plats sont servis avec des légumes de saison

DESSERTS & FROMAGES

Fromages Maison Cellerier

Le Truffé par Maison Cellerier (demi) ..... **6,50€** (entier)..... **12,00€**
Saint Marcellin (demi) ..... **4,50€** (entier) ..... **8,00€**
Fromage blanc (nature ou crème) ..... **6,50€**
La sélection du fromager : Assortiments 3 fromages ..... **14,00€**

Gourmandises

Tarte praline ..... **8,00€**
Tarte citron meringuée ..... **8,00€**
Baba au rhum ..... **8,00€**
Dessert du moment ..... **8,00€**
Digestif gourmand (digestif au choix) ..... **14,50€**
Café gourmand ..... **9,50€**
Thé gourmand « Kusmi Tea »..... **10,50€**

ecailler·cellerier

HORAIRES D'OUVERTURE

7 jours sur 7 (sauf le 1er janvier)

Lundi de 9h à 21h
Mardi de 9h à 21h
Mercredi de 9h à 21h
Jeudi de 9h à 21h30
Vendredi de 9h à 21h30
Samedi de 9h à 22h
Dimanche de 9h à 14h30

www.maisoncellerier.fr
ecailler.cellerier@gmail.com
04 78 62 36 68

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.
En application du règlement européen n°1169/2011, relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel sont répertoriés tous les allergènes entrant dans la composition d'un de nos plats. Crédit illustrations : Freepik.fr