



ecailler·cellerier

RESTAURANT
HUÎTRES ET COQUILLAGES
VENTE À EMPORTER

LES HUÎTRES

BRETAGNE (HUÎTRES CREUSES)

- HUÎTRES SPÉCIALES « BABY KISS » MAISON KYS MARINE
(Chair ferme couleur or, abondantes et sucrées)
N°4 Les 6 : 15,00 € Les 9 : 22,50 € Les 12 : 29,00 €
- HUÎTRES SPÉCIALES « L'ÉTOILE » MAISON KYS MARINE
(Chair ferme couleur or, abondantes et sucrées)
N°3 Les 6 : 22,50 € Les 9 : 31,50 € Les 12 : 44,50 €

BRETAGNE (HUÎTRES PLATES)

- HUÎTRES PLATES DE BELON
(peu charnues et très iodées)
N°1 Les 6 : 18,50 € Les 9 : 27,70 € Les 12 : 36,50 €

CHARENTE MARITIME (HUÎTRES CREUSES)

- HUÎTRES SPÉCIALES MAISON GILLARDEAU
(Charnues et douces 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 MARENNES D'OLÉRON MAISON JONEAU
(Maigres et iodées)
N°3 Les 6 : 12,60 € Les 9 : 18,90 € Les 12 : 24,70 €

NORMANDIE (HUÎTRES CREUSES)

- HUÎTRES FINES DE NORMANDIE MAISON MAUGER
(Peu charnues et salées)
N°3 Les 6 : 15,50 € Les 9 : 23,25 € Les 12 : 30,50 €

Pain de seigle et beurre demi-sel compris.

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- CREVETTES ROSES 40/60
BIO MADAGASCAR
Les 6 pièces : 12,00 €
- CREVETTE SAUVAGE JUMBO
« CUITE MAISON »
La pièce : 15,00 €
- CREVETTES GRISES
Les 50g. : 5,30 €
- BULOTS « CUITS MAISON »
Les 300g. : 14,00 €
- ½ QUEUE LANGOUSTE
« CUITE MAISON »
31,50 €
- HOMARD BLEU BRETON
« CUIT MAISON » - MAYONNAISE
Environ 650g. : 82,00 € pièce
- PATTE DE KING CRABE
(environ 150g.)
16.20 € les 100g. (prix au Kg.)
- TOURTEAU ENTIER
« CUIT MAISON »
35,00 €
- PRAIRES BRETONNES
Les 6 : 14,00 € Les 12 : 27,50 €
- MOULES CRUES D'ESPAGNE
Les 6 : 7,00 € Les 12 : 13,50 €
- OURSINS BRETONS, DE GALICE
OU D'ISLANDE (SELON ARRIVAGE)
4,50 € la pièce
- COQUILLAGES OU CRUSTACÉS
DU MOMENT
Selon arrivage

PLANCHE DÉGUSTATION - 38,00 €

Uniquement à partir de 17h00 du lundi au vendredi

3 PRODUITS AU CHOIX DE LA MAISON CELLERIER

½ St Marcelin
1 tranche de pâté croûte
1 tranche de saumon fumé
50g de rillettes de poisson « Maison »
+
1 Fillette de vin blanc (Mâcon ou Viognier)
offerte (25 cl.)*

Caviar signature 30g - supplément de 30,00€

PLATEAUX DE DÉGUSTATION

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1 PERSONNE) - 60,00 €

- 2 huîtres spéciales n°3 Maison Gillardeau
- 2 huîtres spéciales n°3 « l'Etoile » Maison Kys Marine
- 2 huîtres n°3 fines de Claire IGP Maison Joneau
- 2 huîtres n°3 fines de Normandie Maison Mauger
- 2 huîtres n°1 plates Belon
- 1 crevette sauvage Jumbo « cuite maison »
- 3 crevettes roses Bio Madagascar
- 100g. bulots « cuits Maison »
- 25g. crevettes grises

PLATEAU DES HALLES (2 PERSONNES) - 140,00 €

- 4 huîtres spéciales n°3 Maison Gillardeau
- 4 huîtres spéciales n°3 « l'Etoile » Maison Kys Marine
- 4 huîtres n°3 fines de Claire IGP Maison Joneau
- 4 huîtres n°3 fines de Normandie Maison Mauger
- 4 huîtres n°1 plates Belon
- ½ queue langouste « cuite maison »
- 2 crevettes sauvages Jumbo « cuites Maison »
- 6 crevettes roses Bio Madagascar
- 200g. bulots « cuits Maison »
- 50g. crevettes grises

PLATEAU ROYAL DES ECAILLERS (3/4 PERSONNES) - 270,00 €

- 6 huîtres spéciales n°3 Maison Gillardeau
- 6 huîtres spéciales n°3 « l'Etoile » Maison Kys Marine
- 6 huîtres n°3 fine de Claire IGP Maison Joneau
- 6 huîtres n°3 fine de Normandie Maison Mauger
- 6 huîtres n°1 plates Belon
- 1 Homard Bleu Breton « cuit Maison »
- 3 crevettes sauvages Jumbo « cuite Maison »
- 9 crevettes roses Bio Madagascar
- 300g. bulots « cuits Maison »
- 50g. crevettes grises



Pain de seigle et beurre demi-sel compris pour tous nos plateaux de dégustation.

CÔTÉ CUISINE

LES ENTRÉES

- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
(2 tranches, crème d'aneth, salade)
25,00 €
- POULPE MARINÉ
(piment, citron, coriandre)
26,00 €
- TARTARE DE SAUMON
(citron, ciboulette, échalotte)
22,00 €
- RILLETTES DE POISSONS
« MAISON » (100g.)
(croûtons, salade, pickles)
14,00 €
- TRANCHE DE PÂTÉ CROÛTE
MAISON CELLERIER
(moutarde, salade, pickles)
15,00 €
- TRIO DE LA MER
(poulpe mariné, rillettes de poisson,
tartare de saumon)
28,00 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE
13,50 € les 6 27,00 € les 12

LES PLATS CHAUDS

- HOMARD BLEU BRETON
GRILLÉ AU BEURRE ÉPICÉ
(environ 650g.)
89,00 €
- GAMBAS FLAMBÉES
PASTIS OU COGNAC
(environ 280g.)
32,00 €
- SOLE MEUNIÈRE
(environ 500g.)
(temps de cuisson 15 minutes)
56,00 €
- QUENELLE DE BROCHET
SAUCE NANTUA
(temps de cuisson 15 minutes)
22,00 €
- NOIX DE ST JACQUES
SAUCE BEURRE À L'ORANGE
29,00 €
- PAVÉ DE SAUMON BØMLO
31,00 €
- DORADE ROYALE
ENTIÈRE GRILLÉE
(environ 400g.)
(temps de cuisson 15 minutes)
29,00 €
- SUGGESTION DU WEEK-END
(poisson selon arrivage)
32,00 €

FROMAGES & DESSERTS

FROMAGES « MAISON CELLERIER »

- LE TRUFFÉ PAR CELLERIER
½ : 6,50 €
Entier : 12,00 €
- SAINT-MARCELLIN NATURE
½ : 4,50 €
Entier : 8,00 €
- CERVELLE DE CANUT
6,50 €
- ASSIETTE « ASSORTIMENT
DE 3 FROMAGES »
19,00 €

DESSERTS PÂTISSERIE « DÉLICES DES SENS »

- TARTE PRALINE
9,00 €
- TARTE CITRON MERINGUÉE
9,00 €
- BABA AU RHUM
9,00 €
- PÂTISSERIE DU JOUR
9,00 €
- CAFÉ GOURMAND
10,00 €
- THÉ GOURMAND
11,00 €
- DIGESTIF GOURMAND
(digestif au choix)
15,00 €

Tous nos plats chauds sont servis avec l'accompagnement du jour.

CAVIARS

CAVIAR SIGNATURE

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

- 30g. : 45,00 €
- 50g. : 65,00 €
- 100g. : 115,00 €
- 250g. : 265,00 €



CAVIAR OSCIÈTRE

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 des grains délicieux sont de taille moyenne.

- 30g. : 57,00 €
- 50g. : 85,00 €
- 100g. : 155,00 €
- 250g. : 365,00 €



CAVIAR BELUGA (SUR COMMANDE)

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.

- 30g. : 122,00 €
- 50g. : 190,00 €
- 100g. : 365,00 €
- 250g. : 890,00 €



LA CARTE DES VINS & DES BOISSONS

LES VINS



Carte des vins réalisée en collaboration avec un Sommelier, Meilleur Ouvrier de France.

LES BLANCS FRAIS, LÉGERS & VIFS

- SAINT-VÉRAN LOUIS LATOUR
Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 46,00 €
Verre 12 cl. : 8,50 €
- CHABLIS JEAN-MARC BROCARD
Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 42,00 €
Verre 12 cl. : 8,00 €
- MENETOU SALON CLASSIQUE
Domaine de Châtenoy - Val de Loire
Bouteille 75 cl. : 36,00 €
- CHARDONNAY LES MARGUIÈRES
Domaine Garde - Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 37,00 €

LES BLANCS RONDS, GÉNÉREUX & ÉLÉGANTS

- MEURSAULT
Jean-Marie Bouzereau
Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 102,00 €
- CONDRIEU LA PETITE CÔTE
Yves Cuilleron - Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 75,00 €
Verre 12 cl. : 12,00 €
- POUILLY FUISSÉ VIEILLES VIGNES
Domaine Thibert - Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 54,00 €
Verre 12 cl. : 10,00 €
- LA GLACIÈRE
Domaine de Panéry
IGP Pont du Gard
Bouteille 75 cl. : 36,00 €

LES ROUGES LÉGERS & FRUITÉS

- CÔTE DE BEAUNE
Domaine Guiton - Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 40,00 €
Verre 12 cl. : 7,50 €

LES ROUGES PUISSANTS & ÉPICÉS

- LA GARUSTE
Domaine de Panéry
Côtes-du- Rhône
Bouteille 75 cl. : 36,00 €
- CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
Domaine Semaska
Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 40,00 €
Verre 12 cl. : 7,50 €
- CÔTE-RÔTIE MADINIÈRE
Yves Cuilleron - Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 86,00 €
Verre 12 cl. : 14,50 €
- SAINT-JOSEPH
Domaine Semaska
Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 45,00 €
Verre 12 cl. : 9,00 €

LES ROSÉS

- LA MAÏONNETTE
L'Atelier Tropézien
IGP Méditerranée
Bouteille 75 cl. : 36,00 €
- LA GARUSTE
Domaine de Panéry
Côtes-du-Rhône
Bouteille 75 cl. : 36,00 €
Verre 12 cl. : 7,00 €

LES FILLETES & POTS LYONNAIS

LES BLANCS

- MÂCON
Fillette (25 cl.) : 9,50 €
Pot (46 cl.) : 17,00 €
- VIOGNIER
Fillette (25 cl.) : 9,50 €
Pot (46 cl.) : 17,00 €

LES ROUGES

- CÔTES DU RHÔNE SEMASKA
Fillette (25 cl.) : 11,50 €
Pot (46 cl.) : 21,00 €

LES ROSÉS

- LA GARUSTE DOMAINE PANERY
Fillette (25 cl.) : 10,50 €
Pot (46 cl.) : 20,50 €

LES APÉRITIFS

- COUPE DE CHAMPAGNE (12 cl.)
14,00 €
- KIR ROYAL (12 cl.)
15,00 €
- KIR (12 cl.)
5,00 €
- SUZE (4 cl.)
5,00 €
- WHISKY J&B (4cl.)
6,50 €
- WHISKY JACK DANIEL'S (4cl.)
8,00 €
- PASTIS OU RICARD (2cl.)
5,00 €
- CAMPARI OU MARTINI (4cl.)
5,00 €

LES CHAMPAGNES

- RUINART BRUT
(37,5 cl.) - ½ bouteille
60,00 €
- MALARD BRUT (75 cl.)
Cuvée spéciale Maison Cellierier
80,00 €
- RUINART BRUT (75 cl.)
100,00 €
- RUINART « BLANC DE BLANCS »
(75 cl.)
160,00 €
- RUINART ROSÉ (75 cl.)
155,00 €

LES EAUX MINÉRALES

- EVIAN (eau plate)
50cl. : 5,00 €
Pot (1L) : 7,00 €
- BADOIT (eau gazeuse)
50cl. : 5,00 €
Pot (1L) : 7,00 €

LES BOISSONS FROIDES & CHAUDES

- BIÈRE BLONDE OU BLANCHE
Brasserie Mont-Blanc (33 cl.)
5,00 €
- BIÈRE MONT-BLANC
DU MOMENT (33cl.)
6,00 €
- JUS DE FRUITS EMILE VERGEOIS
(20 cl.) : Tomate - Pomme
- Orange - Abricot - Poire
5,00 €
- COCA-COLA OU
COCA-COLA ZÉRO (33 cl.)
5,00 €
- PERRIER (33 cl.)
5,00 €
- ORANGINA (25 cl.)
6,00 €
- LIMONADE GARÇON
4,00 €
- THÉ NOIR GLACÉ BIO :
Gingembre, citron vert
5,00 €
- THÉ KUSMI TEA
4,00 €
- GRAND CAFÉ
3,00 €
- CAFÉ OU DÉCAFEINÉ
2,30 €
- CAFÉ LATTÉ
5,00 €
- CAPUCCINO
5,00 €
- RISTRETTO
2,00 €

LES DIGESTIFS

- GET 27 OU GET 31 (4 cl.)
10,00 €
- LIMONCELLO (4cl.)
10,00 €
- POIRE WILLIAMS (4cl.)
11,00 €
- CALVADOS (4cl.)
12,00 €
- ARMAGNAC (4cl.)
12,00 €
- COGNAC (4cl.)
12,00 €
- LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE
Maison Jacoulot
11,00 €
- CHARTREUSE VERTE
OU JAUNE (4cl.)
11,00 €
- RHUM DIPLOMATICO (4cl.)
12,00 €



HORAIRES D'OUVERTURE

7/7 jours* (Sauf le 1^{er} janvier)

Lundi de 9h00 à 21h00

Mardi de 9h00 à 21h00

Mercredi de 9h00 à 21h00

Jeudi de 9h00 à 21h00

Vendredi de 9h00 à 21H30

Samedi de 9h00 à 22h00

Dimanche de 9h00 à 14h30

*Du lundi au jeudi : cuisine ouverte en continu jusqu'à 17h.

écailler.cellerier
Halles de Lyon Paul Bocuse
102, Cours Lafayette - 69003 LYON
Tél : +33 (0)4 78 62 36 68

maisoncellerier.fr



epicery



Par soucis de garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à notre carte.
Prix nets en euros, service compris. 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.