



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°5 Les 6 : 18,50 € Les 9 : 27,75 € Les 12 : 37,00 €
- HUÎTRES SPÉCIALES « L'ÉTOILE » MAISON KYS MARINE
(Chair ferme couleur or, abondantes et sucrées)
N°3 Les 6 : 24,00 € Les 9 : 36,00 € Les 12 : 48,00 €

BRETAGNE (HUÎTRES PLATES)

- HUÎTRES PLATES DE BELON
(peu charnues et très iodées)
N°1 Les 6 : 19,00 € Les 9 : 28,50 € Les 12 : 38,00 €

CHARENTE MARITIME (HUÎTRES CREUSES)

- HUÎTRES SPÉCIALES MAISON GILLARDEAU
(Charnues et douces avec une touche de noisette)
N°3 Les 6 : 22,00 € Les 9 : 33,00 € Les 12 : 44,00 €
N°2 Les 6 : 26,00 € Les 9 : 39,00 € Les 12 : 52,00 €
- HUÎTRES FINES DE CLAIRE IGP MARENNES D'OLÉRON MAISON JONEAU
(Maigres et iodées)
N°3 Les 6 : 15,00 € Les 9 : 22,50 € Les 12 : 30,00 €

NORMANDIE (HUÎTRES CREUSES)

- HUÎTRES FINES DE NORMANDIE MAISON MAUGER
(Peu charnues et salées)
N°3 Les 6 : 18,00 € Les 9 : 27,00 € Les 12 : 36,00 €

**Pour toute commande d'huîtres : minimum 6 pièces / personne*

Pain de seigle et beurre demi-sel inclus

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- CREVETTES ROSES 40/60 BIO MADAGASCAR
Les 6 pièces : 12,50 €
- CREVETTE SAUVAGE JUMBO « CUITE MAISON »
La pièce : 15,00 €
- CREVETTES GRISES
Les 50g. : 5,50 €
- BULOTS « CUIITS MAISON »
Les 300g. : 16,00 €
- ½ QUEUE DE LANGOUSTE « CUIITE MAISON »
32,90 €
- HOMARD BLEU BRETON « CUIT MAISON » - MAYONNAISE (*environ 650g.*)
82,00 € pièce
- PATTE DE KING CRABE (*environ 150g.*)
Prix selon cours
- TOURTEAU ENTIER « CUIT MAISON »
40,00 € pièce
- PINCES CUITES DE TOURTEAU
19,00 € pièce
- PRAIRES BRETONNES
Les 6 : 14,00 € Les 12 : 28,00 €
- MOULES CRUES D'ESPAGNE
Les 6 : 7,00 € Les 12 : 14,00 €
- OURSINS (Origine Bretagne, Galice ou Islande)
7,00 € pièce
- COQUILLAGES OU CRUSTACÉS DU MOMENT
Selon arrivage

PLATEAUX DE DÉGUSTATION

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1 personne)

65,00 €

- 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)

150,00 €

- 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
 - 1/2 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)

285,00 €

- 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 « cuit Maison »
- 9 crevettes roses Bio Madagascar
- 300g. bulots « cuits Maison »
- 50g. crevettes grises

Pain de seigle et beurre demi-sel inclus dans tous nos plateaux de dégustation



CÔTÉ CUISINE

LES ENTRÉES

- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ
(2 tranches, salade)
25,00 €
- POULPE MARINÉ
(piment, citron, coriandre)
26,00 €
- TARTARE DE SAUMON
(citron, ciboulette, échalotte)
24,00 €
- TRANCHE DE PÂTÉ CROÛTE
MAISON CELLERIER
(moutarde, salade)
16,00 €
- TRIO DE LA MER (poulpe mariné,
salade de wakamé, tartare de saumon)
28,00 €
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE
13,50 € les 6 27,00 € les 12

LES PLATS CHAUDS - Tous nos plats chauds sont servis avec l'accompagnement du jour

- HOMARD BLEU BRETON GRILLÉ AU BEURRE ÉPICÉ (environ 650g.)
89,00 €
- GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC (environ 250g.)
35,00 €
- SOLE MEUNIÈRE - environ 500g. (temps de cuisson 15 minutes)
56,00 €
- QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA (temps de cuisson 20 minutes)
25,00 €
- NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES (environ 150g.)
29,00 €
- PÂTES AU CAVIAR (pâtes fraîches - Fettuccine)
74,00 €
- DORADE ROYALE ENTIÈRE GRILLÉE - environ 400g. (temps de cuisson 15 minutes)
31,00 €
- SUGGESTION DU WEEK-END (poisson - prix selon arrivage)
- PLAT VÉGÉTARIEN (salade de wakamé)
23,00 €

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGES « MAISON CELLERIER »

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

DESSERTS PÂTISSERIE « DÉLICES DES SENS »

- | | |
|------------------------------------|--|
| - TARTE PRALINE
9,00 € | - CAFÉ GOURMAND
10,00 € |
| - TARTE CITRON MERINGUÉE
9,00 € | - THÉ GOURMAND
11,00 € |
| - BABA AU RHUM
9,00 € | - DIGESTIF GOURMAND
(<i>Digestif au choix</i>)
17,00 € |
| - PÂTISSERIE DU JOUR
9,00 € | |





VILLA VOSNA

CAVIAR

CAVIAR SIBÉRIEN

Couleur gris foncé, une texture ferme au goût subtil un peu salé.

30g : 50,00 €

50g : 80,00 €

100g : 160,00 €

250g : 400,00 €

CAVIAR OSCIÈTRE

Gôût subtil et complexe, caractérisé par des notes de noisette et de beurre.

30g : 65,00 €

50g : 110,00 €

100g : 200,00 €

250g : 500,00 €

Nos caviars sont servis avec blinis.

PÂTES AU CAVIAR

Pâtes fraîches (fettuccine)

74,00 €

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-VÉРАН LOUIS LATOUR
Bourgogne

Bouteille 75 cl. : 48,00 €
Verre 12 cl. : 9,00 €
- CHABLIS JEAN-MARC BROCARD
Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 44,00 €
Verre 12 cl. : 8,50 €

LES BLANCS RONDS, GÉNÉREUX & ÉLÉGANTS

- MEURSAULT
Jean-Marie Bouzereau
Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 104,00 €
- CONDRIEU VINS DE VIENNE
Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 77,00 €
Verre 12 cl. : 12,50 €
- POUILLY FUISSÉ VIEILLES VIGNES
Domaine Thibert - Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 56,00 €
Verre 12 cl. : 10,50 €
- LE VIN DU MOIS
Bouteille 75 cl. : 38,00 €
Verre 12 cl. : 8,50 €

LES ROUGES LÉGERS & FRUITÉS

- CÔTE DE BEAUNE
Domaine Guiton - Bourgogne
Bouteille 75 cl. : 42,00 €
Verre 12 cl. : 8,00 €

LES ROUGES PUISSANTS & ÉPICÉS

- CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES
Domaine Semaska
Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 42,00 €
Verre 12 cl. : 8,00 €
- CÔTE-RÔTIE SEMASKA
Domaine Semaska - Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 88,00 €
Verre 12 cl. : 15,00 €
- SAINT-JOSEPH
Domaine Semaska
Vallée du Rhône
Bouteille 75 cl. : 47,00 €
Verre 12 cl. : 9,50 €

LES ROSÉS

- LA MAÏONNETTE
L'Atelier Tropézien
IGP Méditerranée
Bouteille 75 cl. : 38,00 €
- LA GARUSTE
Domaine de Panéry
Côtes-du-Rhône Bouteille
75 cl. : 38,00 €
Verre 12 cl. : 8,50 €

LES FILLETES & POTS LYONNAIS

LES BLANCS

- MÂCON
Fillette (25 cl.) : 11,50 €
Pot (46 cl.) : 21,00 €
- VIOGNIER
Fillette (25 cl.) : 11,50 €
Pot (46 cl.) : 21,00 €

LES ROUGES

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

LES ROSÉS

- CÔTES DE PROVENCE LE ROUËT
Fillette (25 cl.) : 11,50 €
Pot (46 cl.) : 21,00 €

LES APÉRITIFS

- COUPE DE CHAMPAGNE (12 cl.)
14,00 €
- KIR ROYAL (12 cl.)
15,00 €
- KIR (12 cl.)
8,00 €
- SUZE (6 cl.)
6,00 €
- WHISKY J&B (4cl.)
7,00 €
- WHISKY JACK DANIEL'S (4cl.)
9,00 €
- PASTIS OU RICARD (2cl.)
6,00 €
- CAMPARI OU MARTINI (6cl.)
ROUGE ou BLANC
6,00 €

LES CHAMPAGNES

- RUINART BRUT
(37,5 cl.) - 1/2 bouteille
60,00 €
- MALARD BRUT (75 cl.)
Cuvée spéciale Maison Cellierier
80,00 €
- RUINART BRUT (75 cl.)
110,00 €
- RUINART « BLANC DE BLANCS »
(75 cl.)
160,00 €
- RUINART ROSÉ (75 cl.)
155,00 €

LES EAUX MINÉRALES

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

LES BOISSONS FROIDES & CHAUDES

- BIÈRE BLONDE OU BLANCHE
Brasserie Mont-Blanc (33 cl.)
6,00 €
- JUS DE FRUITS EMILE VERGEOIS
(20 cl.) : Tomate - Orange -
Abricot - Poire
5,50 €
- COCA-COLA OU
COCA-COLA ZÉRO (33 cl.)
5,50 €
- PERRIER (33 cl.)
5,50 €
- ORANGINA (25 cl.)
5,50 €
- LIMONADE GARÇON (25 cl.)
5,00 €
- FUZETEA (25 cl.)
5,00 €
- CAFÉ DOUBLE
4,60 €
- CAFÉ OU DÉCAFEINÉ
2,30 €
- CAFÉ LATTÉ
5,00 €
- CAPUCCINO
5,00 €
- RISTRETTO
2,30 €
- CHOCOLAT CHAUD
5,00 €

LES DIGESTIFS

- GET 27 OU GET 31 (4 cl.)
10,00 €
- LIMONCELLO (4cl.)
10,00 €
- POIRE WILLIAMS (4cl.)
11,00 €
- VODKA (4cl.)
10,00 €
- COGNAC HENESSY X0 (4cl.)
40,00 €
- LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE
OU DE CITRON 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 16h00.

**Dernière prise de commandes*

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.