



---

**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 « DÉLICIES DES SENS »

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

Goût 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-VÉRAN 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  
Selon la sélection

### 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<sup>er</sup> 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



Uber  
Eats



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.