



écailler·cellerier

RESTAURANT

HUÎTRES ET COQUILLAGES

VENTE À EMPORTER

OUVERTURE

7/7j (sauf le 1^{er} janvier)

Lundi au Samedi de 9H00 à 22H00

Dimanche de 9H00 à 15H00

cellerier-hallesdelyon.com





COQUILLAGES & CRUSTACÉS

BULOTS CUITS MAISON & AIOLI (<i>les 300g</i>)	12,00€
CREVETTES GRISES (<i>les 50g</i>)	6,00€
CREVETTES ROSES 40/60 « <i>Label Rouge Madagascar</i> » (<i>les 6</i>)	9,50€
GROSSE CREVETTE SAUVAGE JUMBO (<i>la pièce</i>)	14,50€
CLUSTER DE KING CRABE	130,00€/kg
OURSINS DE BRETAGNE DE GALICE OU D'ISLANDE	(selon taille et arrivage)
MOULES CRUES D'ESPAGNE:	
<i>Les 6</i>	6,00€
<i>Les 12</i>	12,00€
HOMARD BLEU BRETON (<i>la pièce environ 700g</i>) (<i>selon arrivage</i>)	59,50€
TOURTEAU :	
<i>Demi</i>	15,00€
<i>Entier</i>	28,50€
ASSIETTE NORVEGIENNE	24,00€
<i>1 tranche de saumon fumé par nos soins</i> <i>6 crevettes roses 40/60 «Label Rouge Madagascar»</i>	
ASSIETTE DE SAUMON	24,00€
<i>2 tranches de saumon fumé par nos soins</i>	
1/2 QUEUE DE LANGOUSTE « <i>Cuite maison</i> »	25,50€
GROSSES PRAIRES BRETONNES (<i>selon arrivage</i>)	
<i>Les 6</i>	14,00€
<i>Les 12</i>	24,00€
CLAMS MOYENS BRETONS (<i>selon arrivage</i>)	36,00€/kg

Pain de seigle et beurre demi-sel compris



HUÎTRES CREUSES

CHARENTE MARITIME

Huîtres Fines de Claire « Marennes Oléron IGP », maigres et iodées

	Les 6	Les 12
N°3	10,80€	21,60€
N°2	12,90€	25,80€

Huîtres Spéciales « Maison Gillardeau », très charnues et douces, touche de noisette

N°4	16,50€	33,20€
N°3	20,00€	39,50€
N°2	24,00€	48,00€
N°1	26,50€	53,50€

NORMANDIE

Huîtres Fines de Normandie, salées et peu charnues

N°3	14,50€	29,00€
-----------	--------	--------

Huîtres Spéciales de Normandie d'Isigny charnues et douces avec légère touche de sel

N°2	16,00€	32,00€
-----------	--------	--------

Pain de seigle et beurre demi-sel compris

HUÎTRES PLATES

BRETAGNE

Belons « Maison Prat-Ar-Coum », peu charnues et très iodées

N°1	18,00€	36,00€
-----------	--------	--------

Pain de seigle et beurre demi-sel compris



SELECTION DE CAVIARS DE LA MAISON CELLERIER

	30gr	50gr
ESTURGEON BLANC (Origine Italie)	40,00€	65,00€
BAERI FRANÇAIS (Origine France)	61,00€	101,00€
OSCIÈTRE (Origine Italie)	59,00€	97,00€
CAVIAR PLATINE (Origine Chine)	67,00€	111,00€
OSCIÈTRE IMPÉRIAL (Origine Italie)		125,00€
BELUGA X BAERI (Origine Italie)	154,00€	255,00€

Servi à table avec des blinis et de la crème

Par souci de garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à notre carte.



PLATEAUX DE DÉGUSTATION

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (1 personne)48,00€

6 Huîtres Fines de Claires « Marennes Oléron » n°3
4 Huîtres Spéciales Gillardeau n°4
4 Huîtres Spéciales de Normandie d'Isigny n°2
100g de Bulots
3 Crevettes Roses 40/60 « Label Rouge Madagascar »
50g Crevettes Grises
Fillette de Mâcon

PLATEAU « LES HALLES » (2 personnes)130,00€

12 Huîtres Fines de Claires « Marennes Oléron » n°3
6 Huîtres Spéciales Gillardeau n°4
6 Huîtres Spéciales de Normandie Isigny n°2
6 Huîtres Fines de Normandie n°3
2 Crevettes sauvages Jumbo
8 Crevettes Roses 40/60 « Label Rouge Madagascar »
120g Crevettes Grises
300g de Bulots
1 Pot de Mâcon

PLATEAU ROYAL DES « ÉCAILLERS » (3 personnes)165,00€

9 Huîtres Fines de Claires « Marennes Oléron » n°3
6 Huîtres Spéciales Gillardeau n°4
6 Huîtres Spéciales de Normandie Isigny n°2
6 Huîtres Fines de Normandie n°3
1 Homard Bleu Breton (environ 700g)
1 Tourteau
3 Crevettes Sauvages Jumbo
12 Crevettes Roses 40/60 « Label Rouge Madagascar »
100g de Crevettes Grises
200g de Bulots

PLATEAU « GRAND OCEAN » (4 personnes)198,00€

8 Huîtres Fines de Claires « Marennes Oléron » n°3
8 Huîtres Spéciales Gillardeau n°4
8 Huîtres Spéciales de Normandie Isigny n°2
8 Huîtres Fines de Normandie n°3
1 Tourteau
4 Crevettes sauvages Jumbo
12 Crevettes Roses 40/60 « Label Rouge Madagascar »
200g de Crevettes Grises
300g de Bulots
1 bouteille sélection du mois

Pain de seigle et beurre demi-sel compris



PLATS CHAUDS - POISSONS

DORADE ROYALE (environ 350g)*	26,00€
GAMBAS GRILLÉES (environ 350g)*	26,00€
HOMARD BLEU BRETON GRILLÉ (environ 700g, selon arrivage)*	Prix au kilo
ESCARGOTS DE BOURGOGNE :	
Les 6	9,00€
Les 12	18,00€
COQUILLE SAINT JACQUES « COURTIN »*	20,00€
QUENELLE DE BROCHET (environ 180g)	20,00€
<i>Temps d'attente : 15 minutes - Accompagnement : riz</i>	
SOLE MEUNIÈRE (environ 500g, selon arrivage)*	40,00€
<i>Temps d'attente : 20 minutes</i>	
GRENOUILLES À LA PERSILLADE*	26,00€
<i>Accompagnement : Gratin Dauphinois</i>	

*Accompagnement du moment



PLAT CHAUD - VIANDES

ENTRECÔTE D'ALOYAU (environ 300g)	28,00€
<i>Accompagnement : Gratin Dauphinois</i>	

ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT SUPPLÉMENTAIRE	3,50€
--	-------



FROMAGES « MAISON CELLERIER »

	1/2	Entier
LE TRUFFÉ PAR CELLERIER	6,00€	12,00€
SAINT-MARCELLIN NATURE	4,00€	8,00€
FROMAGE BLANC FAISSELLE (Crème ou Coulis)		5,90€



DESSERTS « MAISON CELLERIER »

TARTE PRALINE	7,00€
TARTE CITRON	7,00€
BABA AU RHUM	7,00€
PÂTISSERIE DU JOUR	7,00€
CAFÉ GOURMAND	9,50€
THÉ GOURMAND « KUSMI TEA »	10,50€



LA CARTES DES VINS

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



LES BLANCS FRAIS, LÉGERS ET VIFS

Bouteille 75cl Verre 12cl

Agréables compagnons de nos huîtres, fruits de mers et coquillages

Saint-Véran Louis Latour - <i>Bourgogne</i>	30,00€	5,00€
Chablis Domaine de l'Enclos - <i>Bourgogne</i>	30,00€	5,00€
Sancerre Bailly Reverdy « La Mercy Dieu » - <i>Val de Loire</i>	29,00€	
Muscadet Pierre Luneau Papin - <i>Val de Loire</i>	28,00€	
Riesling Domaine Trapet - <i>Alsace</i>	27,00€	

LES BLANCS ROUNDS, GÉNÉREUX ET ÉLÉGANTS

Sublimement à merveille nos poissons fins et crustacés

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Thibert - <i>Bourgogne</i>	39,00€	7,00€
Crozes Hermitage - E. Guigal - <i>Vallée du Rhône</i>	35,00€	
Meursault Narvaux Domaine Michelot - <i>Bourgogne</i>	75,00€	
Condrieu La Loye Jean Michel Gérin - <i>Vallée du Rhône</i>	49,00€	8,00€

LES ROUGES LÉGERS ET FRUITÉS

Vins de compromis à savourer dans tous les instants

Chenas Les Carrières Domaine Thillardon - <i>Beaujolais</i>	30,00€	5,00€
Hautes-Côtes de Beaune Didier Delagrange - <i>Bourgogne</i>	29,00€	5,00€

LES ROUGES PUISSANTS ET ÉPICÉS

Ils attendent la compagnie d'une viande goûteuse et charnue

Domaine Semaska - <i>Côtes-du-Rhône</i>	35,00€	5,00€
Saint-Joseph Alain Paret Les Larmes du Père - <i>Vallée du Rhône</i>	35,00€	6,50€
Côte-Rôtie Madinière Yves Cuilleron - <i>Vallée du Rhône</i>	75,00€	12,00€
Côte Rôtie E. Guigal - <i>La Mouline, La Landone, La Turque</i>	300,00€	

LES ROSÉS

Esquisse des Marquets - <i>Côtes de Provence</i>	27,00€	5,00€
--	--------	-------

NOS VINS FILLETTES ET POTS LYONNAIS

LES BLANCS

Fillette 25cl Pot 46cl

Mâcon	8,00€	14,50€
Chablis	10,00€	18,00€
Viognier	8,00€	14,50€
Crozes Hermitage	12,00€	20,00€

LES ROUGES

Côtes-du-Rhône Village	9,00€	17,00€
Saint-Joseph	12,00€	22,00€

LE ROSÉ

Esquisse des Marquets - <i>Côtes de Provence</i>	9,00€	17,00€
--	-------	--------



NOS CHAMPAGNES, BULLES FRAÎCHES ET LÉGÈRES

Vins de fêtes et d'émotions (bouteille 75cl)

RUINART « Blanc de Blancs »	130,00€
RUINART Rosé	90,00€
RUINART Brut	80,00€
MALARD Blanc de Blancs « Cuvée Spéciale Maison Cellierier »	95,00€
MALARD Brut « Cuvée Spéciale Maison Cellierier »	65,00€

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE - 12 cl	14,50€
KIR ROYAL - 12 cl	15,00€
KIR - 12 cl	5,00€
SUZE - 4 cl	5,00€
WHISKY - 4 cl	8,00€
PASTIS OU RICARD (2 cl) - CAMPARI OU MARTINI (4 cl)	5,00€

DIGESTIFS

GET 27 OU GET 31 - 4cl	7,00€
LIMONCELLO	7,00€
POIRE WILLIAMS - 4cl	8,00€
CALVADOS - 4 cl	8,00€
COGNAC - 4 cl	8,00€
CHARTREUSE Verte ou Jaune - 4 cl	8,00€
RHUM - 4 cl	8,00€

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
EVIAN (Eau plate)	5,00€	7,00€
BADOIT (Eau gazeuse)	5,00€	7,00€

BOISSONS DIVERSES

JUS DE FRUITS (POMME - ORANGE) - 20cl	3,50€
JUS DE TOMATE - 20 cl	3,50€
BIERE 1664 - 25 cl	3,50€
BIERE PRESSION LEFFE - 25 cl	3,90€
COCA COLA - 33 cl	3,50€
PERRIER - 33 cl	3,50€
ORANGINA - 25 cl	3,50€
GRAND CAFÉ - THÉ	3,00€
CAFE - DECAFÉINÉ	2,00€

maison cellerier

DEPUIS 1890

CELLERIER AUX HALLES DE LYON PAUL BOCUSE

102, cours Lafayette - 69003 LYON

TRAITEUR

Tél. 04 78 62 37 75

FROMAGERIE

Tél. 04 78 62 37 75

CHARCUTERIE

Tél. 04 78 62 37 75

ECAILLER

Tél. 04 78 62 36 68

SPÉCIALITÉS ITALIENNES «CIAO CIAO»

Tél. 04 78 95 11 99

CELLERIER PRESQU'ÎLE

5, rue de Brest - 69002 LYON

Tél. 04 78 37 67 26

CELLERIER CONFLUENCE

Centre Commercial Confluence - 69002 LYON

Tél. 04 72 40 21 20

CELLERIER ECULLY

Centre Commercial Ecully Grand Ouest - 69130 ECULLY

04 78 62 37 75

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.