

## la belle-iloise

DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS, LA CONSERVERIE LA BELLE ILOISE PERPÉTUE SUR LA PRESQU'ÎLE DE QUIBERON LA TRADITION DES CONSERVES GASTRONOMIQUES DE POISSONS. LE MEILLEUR DU POISSON, TRAVAILLÉ À LA MAIN, ENTRE DANS LA COMPOSITION DE CES CONSERVES QUE TOUS S'ACCORDENT À TROUVER INCOMPARABLES. RETROUVEZ À L'ÉPICERIE DE LA MER UN LARGE CHOIX DES PRODUITS DE LA CONSERVERIE LA BELLE ILOISE.



restauration  
non stop

venez déguster sur place  
les produits proposés  
en épicerie fine



L'ÉPICERIE  
de LA MER

boutique - dégustation



découvrir  
grignoter  
déguster  
emporter  
le meilleur de la mer

OUVERTURE DU MARDI AU SAMEDI  
DE 10H À 19H. LE DIMANCHE DE  
9H À 14H. LE VENDREDI SOIR ET  
LE SAMEDI SOIR SUR RÉSERVATION.  
102, COURS LAFAYETTE 69003 LYON  
[WWW.MAISON-ROUSSEAU.COM](http://WWW.MAISON-ROUSSEAU.COM)

TÉLÉPHONE : 04 72 60 79 57

maison Rousseau

HALLES DE LYON DEPUIS 1906



L'ÉPICERIE  
de LA MER

boutique - dégustation



HALLES de LYON



## tartinades

RILLETES DE THON  
 CONFIT DE SAINT-JACQUES  
 DÉLICE DE SAUMON  
 RILLETES DE MAQUEREUX  
 CRÈME DE SARDINES  
 TARTINES ARCTIQUES  
 TARTINES PACIFIQUES  
 TARTINES ATLANTIQUES  
 TARTARE D'ALGUES  
 RILLETES D'HUITRES  
 MOUSSE DE SAINT-JACQUES AUX MORILLES  
 MOUSSE DE HOMARD AU COGNAC  
 RILLETES DE THON À LA PARMESANE  
 BEURRE DE LANGOUSTINES  
 BEURRE D'HUITRES  
 BEURRE D'ANCHOIS  
 BEURRE DE CRABES  
 BEURRE DE CREVETTES  
 BEURRE DE HOMARDS  
 BEURRE DE SAINT-JACQUES  
 BEURRE DE SARDINES  
 BEURRE DE SAUMON FUMÉ  
 TERRINE DE HOMARD  
 À LA FINE CHAMPAGNE  
 TERRINE DE LANGOUSTINES  
 AU MUSCADET  
 TERRINE DE SAINT-JACQUES  
 AU MUSCADET  
 TERRINE DE CREVETTES  
 À LA CIBOULETTE  
 TERRINE DE HOMARDS  
 AUX MORILLES  
 TERRINE DE LANGOUSTINES  
 TERRINE DE LANGOUSTES  
 AUX HUITRES  
 TERRINE DE LOTTE AUX ÉCREVISSSES  
 TERRINE DE SAUMON À L'ANETH  
 TERRINE DE SOLE AUX GIROLLES



## sardinerie

COQUES PIMENTÉES  
 COQUES AU VINAIGRE  
 COQUES FUMÉES À L'HUILE  
 COQUES AU NATUREL  
 ESPADON AU CITRON  
 HUITRES FUMÉES  
 HUITRES PIQUANTES  
 SARDINES À L'HUILE D'ARACHIDE  
 SARDINES À L'HUILE DE TOURNESOL  
 ET TOMATE  
 SARDINES À L'HUILE D'OLIVE  
 VIERGE EXTRA  
 SARDINES À LA SAUCE PITOMAIL  
 SARDINES À L'HUILE D'OLIVE ET  
 POIVRE VERT  
 SARDINES MARINÉES AU MUSCADET  
 SARDINES À POELER AU BEURRE  
 DE BARATTE  
 SARDINES À POELER À LA TOMATE  
 ET AU PISTOU  
 SARDINES À LA LUZIENNE  
 THON BLANC GERMON AU NATUREL  
 THON À L'HUILE D'OLIVE  
 VIERGE EXTRA  
 ÉMIETTÉ DE THON  
 À LA MARIE GALANTE  
 ÉMIETTÉ DE THON ZANZIBAR  
 ÉMIETTÉ DE THON À LA LUZIENNE  
 ÉMIETTÉ DE THON À LA TOMATE  
 FILETS DE MAQUEREUX  
 AU VIN BLANC  
 SARDINES AUX DEUX PIMENTS,  
 HUILE D'OLIVE ET CITRON



## soupes

VELOUTÉ AUX CRABES  
 BISQUE DE HOMARD  
 VELOUTÉ DE THON BLANC GERMON  
 CRÈME DE MOULES  
 SOUPE DE CRABES VERTS  
 VELOUTÉ DE COQUILLAGES  
 SOUPE DE POISSON  
 AU COULIS DE HOMARD  
 SOUPE DE LANGOUSTINES  
 AU MUSCADET  
 SOUPE FROIDE DE HOMARD  
 AU BASILIC  
 VELOUTÉ DE CREVETTES  
 VELOUTÉ DE SAINT-JACQUES  
 AUX ASPERGES  
 VELOUTÉ DE SAINT-PIERRE  
 AUX POIREAUX  
 VELOUTÉ DE SAUMON  
 AU BASILIC  
 BISQUE D'ÉCREVISSSES  
 BISQUE DE LANGOUSTINES

## sauces

SAUCE ROUILLE  
 SAUCE À L'ARMORICAINE  
 SAUCE À L'OSEILLE  
 SAUCE MATELOTE  
 COULIS DE POIVRONS PIQUILLOS  
 AUX HUITRES  
 SAUCE MAORI AUX CRABES  
 ET AU GINGEMBRE  
 SAUCE HOMARDINE  
 FOND DE HOMARD  
 CONCENTRÉ  
 FUMET DE POISSON



## plats cuisinés

RAVIOLI DE LA MER AU COULIS DE  
 LANGOUSTINES  
 CALAMAR À L'ARMORICAINE  
 COQUILLE SAINT-JACQUES  
 À L'ARMORICAINE  
 LOTTE À L'ARMORICAINE  
 FOIE GRAS DE LA MER  
 SAINT-JACQUES À LA BRETONNE  
 THON À L'ARMORICAINE  
 THON À L'OSEILLE  
 THON À L'ORIENTAL  
 FRUITS DE MER FLAMBÉS  
 À L'ARMAGNAC  
 PARMENTIER D'HUITRES  
 THON À LA BASQUAISE  
 CHIPIRONS BASQUAISE  
 FOIE DE LOTTE AUX FIGUES  
 SANDWICH AUX SARDINES, TOMATES,  
 PANAIS, ET POIS GOURMANDS  
 SANDWICH AUX MAQUEREUX, COEUR  
 D'ARTICHAUT ET ANDOUILLE  
 SANDWICH AUX HARENGS, ASPERGES  
 VERTES ET MIMOLETTE  
 MARMITE DE LANGOUSTINES  
 AUX PLEUROTES  
 GASPACHO



## algues

SALICORNES AU NATUREL  
 SALICORNES AU VINAIGRE  
 HARICOTS DE MER AU NATUREL  
 HARICOTS DE MER AU VINAIGRE DE  
 FRAMBOISES  
 TARTARE D'ALGUES EXOTIQUE  
 TARTARE D'ALGUES CONDIMENT  
 TARTARE DE WAKAMÉ  
 PESTO MARIN  
 PÉPITES DE WAKAMÉ  
 AGAR AGAR EN SACHET  
 PAIN AUX ALGUES  
 NORINADE  
 TORTILS MÉLANGE QUATRE ALGUES  
 GOUTTES DE LA MER  
 PATES À LA WAKAMÉ  
 PATES À LA SPIRULINE



## sels & condiments

AROMATES DE LA MER  
 BOUQUET GARNI DE LA MER  
 SEL AUX ALGUES  
 GROS SEL GRIS AUX ALGUES  
 SÉSAME ET ALGUES POUR CRUDITÉS  
 COURT-BOUILLON DE LA MER  
 MÉLANGE TROIS SAVEURS  
 FLEUR DE SEL À LA SPIRULINE  
 FLEUR DE SEL À LA OUESSANE  
 FLEUR DE SEL À LA CRISTE MARINE  
 FLEUR DE SEL À LA LAITUE DE MER  
 MOUTARDE AUX ALGUES  
 MOUTARDE À LA SALICORNE  
 CHUTNEY D'ORANGE ET WAKAMÉ  
 CHUTNEY DE DULCE ET OIGNON ROUGE  
 VINAIGRE DE VIN ROUGE AUX ALGUES  
 VINAIGRE DE CIDRE À LA SALICORNE  
 VINAIGRE DE VIN BLANC À LA CRISTE  
 MARINE



## vins & boissons

TOURAINÉ  
 SAUVIGNON  
 MUSCADET DU CLÉRAY  
 BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY  
 SAINT-JOSEPH BLANC LES CHALEYS  
 CHARDONNAY PAYS D'OC  
 MACON VILLAGES  
 SAINT-VÉLAN



## confiseries

PERLES DE POMMEAU  
 CARAMELS  
 AU SEL DE GUÉRANDE  
 OEUFS DE MOUETTE  
 SARDINES EN CHOCOLAT