



## Coquillages et crustacés : notre sélection de restos iodés

Visuels Indisponibles

L'Ecailler du Bistrot (Paris 11)

@nepojaâ€œ

Bistrot Paul Bert tendance marine, fraîcheur de la marée, respect du produit, mis en avant en toute connaissance de cause par un traitement adéquat. Quelques assiettes de la mode des ceviche et autres carpaccios, avant un poisson d'arrivage accommodé simplement. Tout ce qu'on aime, donc... Huîtres et plateaux à emporter, menu homard en saison à 60 â‚¬.

L'Ecailler du Bistrot

22 rue Paul Bert, 75011 Paris Lire notre avis  
Brasserie La Cigale (Nantes)

Un petit tour au musée qui restaure : l'institution de la place Graslin se porte bien, elle a gardé son cadre mythique en faisant évoluer son offre, dans l'assiette comme dans l'atmosphère, moins compassée que naguère, et un peu plus souriante. car il faut, là aussi se mettre à la page pour une clientèle zappeuse qui veut bien un peu de folklore tout en passant un bon moment. C'est chose acquise avec les entrées classiques (escargots, terrine, harengs...), les belles grandes assiettes (tapas, pappardelle au poulet...), les poissons bien travaillés et une excellente viande de bœuf (carpaccio, tartare, filet plancha béarnaise...) sans oublier bien sûr les fruits de mer...

Brasserie La Cigale

4 place Graslin, 44000 Nantes Lire notre avis

Le Coquillage (Saint Méloir des Ondes)

@bahou21 â€œ

Prévoyez large pour goûter la série des mises en bouche, la chair d'araignée vivement fouettée d'un assaisonnement "flibustier", l'huître grillée et la fameuse poudre Sérénissima, l'ormeau aux algues et poivre de Ceylan ou le délicat bar en cuisson douce à l'huile de fleur de sureau. Sur chaque assiette, une touche de sensibilité, parfois de grâce, qui donne de la lumière et du tonus sur un produit lui-même remarquable. Les trois toques sont totalement assurées et, pourrions-nous dire, un peu plus personnalisées encore que dans les fameuses dînettes marines précédentes. Chariot de friandises et pâtisseries en issue, service naturellement à l'aise dans cet océan de bienveillance mutuelle entre les clients choyés, et privilégiés d'avoir obtenu une table et une équipe solidaire. Cave moderne et attrayant conseillée par un excellent sommelier, diplomate et érudit.

Le Coquillage

Le Point-du-Jour, 35350 Saint Méloir des Ondes Lire notre avis

L'Ecailler de l'Ebéniste (Paris 17)

@candy\_kills â€œ



Deuxième unité de ce très sympathique Ebéniste, un versant mer qui permet de diversifier les verres de vin. Un arrivage complet et régulier pour accompagner le chardonnay, le muscadet ou le sauvignon : des huîtres (Prat ar Coum, Utah Beach...), et des coquillages pour garnir les plateaux.

L'Ecailler de l'Ebéniste  
76, rue Boursault, 75017 Paris

L'Amiral (Rennes)

@miu.uuuuuuu â€¢

Une brasserie de fruits de mer, mais surtout une brasserie de pro. Tout tourne rondement, les affairés toute la semaine et les familles le week-end savent qu'ils trouveront la porte ouverte, le sourire accueillant. Un restaurant qui a la capacité de vous dire "Vous n'avez pas réservé ? Pas de problème" et vous sert avec autant d'efficacité les coquillages farcis, les beaux plateaux de fruits de mer, le tartare ou le filet flambé au cognac, c'est une adresse précieuse. Huîtres de Prat ar Coum ou Serge Ruffel. Bon menu à 25 â‚¬.

L'Amiral 2 bd de la Tour d'Auvergne, 35000 Rennes Lire notre avis  
Chez Moss (Lyon 2)  
@chez\_mossâ€¢

Dans la rue la plus touristique-gastronomique de la ville, Laurent Bouvier a posé ses filets, en association avec Françoise Sabilia, fille de Colette, la charcuterie de la grande dame complétant les belles huîtres, les plateaux de fruits de mer et les Â“uvres poissonnières. Car, au contraire de ses collègues qui font pousser des bistros dans les lieux stratégiques, le chef est bien aux fourneaux, traitant avec respect, et à tarif respectable, les poissons d'arrivage (daurade royale pomme de terre, sole meunière...) et les standards de l'époque (brochette de saint-jacques, burger de saumon...). Une bonne soupe de poisson, bien épaisse, un merlu en chapelure d'herbe (très bonne qualité de poisson, un peu cuit). Service souriant et disponible, petite cave de négoce, avec un choix suffisant au verre ou au pot.

Chez Moss 2 rue Ferrandière, 69002 Lyon  
Chez Huguette (Paris 6)  
@parisdinterieur â€¢

Un bistrot de la mer qui a trouvé son rythme, belle allure de table parisienne en vogue, terrasse enjolivé de bacs verdoyants, service au petit point. Huîtres et fruits de mer de belle fraîcheur, préparations standards de qualité à deux pas du boulevard Saint-Germain.

Chez Huguette 81 rue de Seine, 75006 Paris  
L'Ecume des Mers (Lille)  
@myrestobox â€¢

Une affaire qui tourne rond, un approvisionnement sûr, un traitement respectueux, voilà un modèle de brasserie de la mer, au ton toujours juste et sobre pour privilégier la fraîcheur et le naturel. Pour ce qui est de la cuisine, elle est traditionnelle et régionale, mais ne recule pas devant un aïoli ou des gambas à l'estragon : croquettes aux crevettes, saumon béarnaise, sole meunière, choucroute de poissons fumés, nombre d'habités venant surtout partager un plateau (à emporter aussi, comme les huîtres...).

fr.gaultmillau.com  
Pays : France  
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

L'Ecume des Mers 10 rue de Pas, 59000 Lille  
André (La Rochelle)  
[@sebastien.geray\\_cuisine](#) â€œ

Des gens souriants, bien formés, qui savent accueillir et servir, voilà l'image d'une brasserie qui se tient bien, à l'emplacement idéal, pour garnir ses nombreux recoins et salle, donnant sur le port ou la rue. le débit est important, garantissant la fraîcheur des fruits de mer et poissons d'arrivage. Plusieurs tailles et compositions pour les plateaux de 20 à 40 â‚¬, et bien sûr, mouclade et chaudière au programme permanent. Cave classique variée.

André 5 rue Saint-Jean-du-Pérot, 17000 La Rochelle  
Le Comptoir Iodé (Paris 10)

[@bonnestables](#) â€œ

Le bulot après le boulot ? Voilà une dînette dans un agréable lieu contemporain, où l'on associe tout ce qui plaît, du gravlax, des huîtres nature ou cuisinées, du carpaccio de saint-jacques, des moules frites à diverses sauces et un plat du moment, l'autre jour un haddock poché au lait comme faisait ma mère. On peut aussi se contenter des fruits de mer nature, l'assiette à 29 â‚¬.

Le Comptoir Iodé

8 rue de Paradis, 75010 Paris