

FRUITS DE MER

La sélection de Tiago, champion de la Coupe du Monde des écaillers 2022

Commandez vos plateaux à emporter
24 heures à l'avance.

info@au-resto.ch
021.312.09.09

Nous préparons nos fruits de mer dans le respect
absolu de la loi sur la protection des animaux.
Provenance des crustacés: zones FAO 27 et 41

Huîtres

3 pces

MARENNES-OLÉRON

PAPILLON N°5 8

FINE DE CLAIRE N°3 12

GILLARDEAU N°3 21

HUÎTRE DU MOIS N°4 18

BRETAGNE

SPECIALE KYS N°3 16

Crustacés & coquillages

LANGOUSTINE 8/12 • 1 pce 12

1/2 HOMARD CANADIEN 48

1/2 HOMARD BRETON Du jour

TOURTEAU ENTIER 38

CREVETTES GRISES • 100g 14

BULOTS • 150g 12

CREVETTES ROSES • 6 pces 25

PRAIRES • 3 pces 14

OURSINS • 3 pces 26

SÉLECTION DE SASHIMI 38

Thon, daurade royale et saumon "label
rouge"

Plateaux

DEGUSTATION 49

3 Fine de Claire n°3 • 3 Papillon de Marennes
N°5 • 3 Spéciale Kys de Carnac N°3 • 3
Huîtres du mois n°4

DECOUVERTE 98

24 huîtres sélectionnées par l'Ecailler

SOLO 59

Sashimi de thon, daurade royale et saumon
label rouge • 4 crevettes roses • 1 langoustine

ECAILLER 62

3 Fine de Claire n°3

3 Papillon de Marennes n°5

3 Spéciale Kys de Carnac n°3

3 crevettes roses • 100g de crevettes grises •
150g de bulots

VERMEIL 75

1/2 homard canadien • 4 crevettes roses •
100g de sashimi de saumon Label Rouge

NAU (2p) 168

6 Fine de Claire n°3

6 Papillon de Marennes n°5

3 Spéciale Kys de Carnac n°3

3 huîtres du mois n°4

6 crevettes roses • 2 langoustines • 1 tourteau •
100 g de crevettes grises • 150 g de bulots • 2
praires

OLYMPIQUE (3-4p) 25 min 396

12 Fine de Claire n°3

12 Papillon de Marennes n°5

6 Spéciale Kys de Carnac n°3

6 huîtres du mois n°4

1 homard canadien • 1 tourteau • 12 crevettes
roses • 6 langoustines • 100g de crevettes
grises • 150g de bulots • 4 praires

SEAFOOD

Tiago's selection, champion of the 2022 Seafood World Cup

Order platters to take away, 24 hours in advance.

info@nau-resto.ch

021.312.09.09

We prepare our seafood in full compliance with the Animal Welfare Act. Origin of crustaceans: FAO zones 27 and 41.

Oysters

3 pces

MARENNES-OLÉRON

PAPILLON N°5	8
FINE DE CLAIRE N°3	12
GILLARDEAU N°3	21
HUÎTRE DU MOIS N°4	18

BRETAGNE

SPECIALE KYS N°3	16
------------------	----

Shellfish

DUBLIN BAY PRAWN • 1 pce	12
1/2 CANADIAN LOBSTER	48
1/2 BRITTANY LOBSTER	Of the day
WHOLE CRAB	38
BROWN SHRIMPS • 100g	14
WHELKS • 150g	12
PRAWNS • 6 pces	25
VENUS CLAMS • 3 pces	14
SEA URCHINS • 3 pces	26
SASHIMI SELECTION	38
Tuna, royal sea bream and "red label" salmon	

Platters

DEGUSTATION 49

3 Fine de Claire n°3 • 3 Papillon de Marennes N°5 • 3 Spéciale Kys de Carnac N°3 • 3 oysters of the month n°4

DECOUVERTE 98

24 oysters selected by the Ecailler

SOLO 59

Tuna, royal sea bream and salmon sashimi selection • 4 prawns • 1 Dublin Bay prawn

ECAILLER 62

3 Fine de Claire n°3
3 Papillon de Marennes n°5
3 Spéciale Kys de Carnac n°3

3 prawns • 100g brown shrimps • 150g cooked whelks

VERMEIL 75

1/2 canadian lobster • 4 prawns • 100g salmon sashimi

NAU (2p) 168

6 Fine de Claire n°3
6 Papillon de Marennes n°5
3 Spéciale Kys de Carnac n°3
3 oysters of the month n°4

6 crevettes roses • 2 langoustines • 1 tourteau • 100 g de crevettes grises • 150 g de bulots • 2 venus clams

OLYMPIQUE (3-4p) 25 min 396

12 Fine de Claire n°3
12 Papillon de Marennes n°5
6 Spéciale Kys de Carnac n°3
6 oysters of the month n°4

1 canadian lobster • 1 crab • 12 prawns • 6 Dublin Bay prawns • 100g brown shrimps • 150g whelks • 4 venus clams