

# 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@nau-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 51,

## Huîtres

3 pces

### MARENNES-OLÉRON

PAPILLON N°5 9

FINE DE CLAIRE N°3 14

GILLARDEAU N°3 21

HUÎTRE DU MOIS N°4 18

### BRETAGNE

SPECIALE KYS N°3 16

## Crustacés & coquillages

LANGOUSTINE 8/12 • 1 pce 13

1/2 HOMARD CANADIEN 49

1/2 HOMARD BRETON Du jour

TOURTEAU ENTIER 42

CREVETTES GRISES • 100g 14

BULOTS • 150g 13

CREVETTES ROSES • 6 pces 26

PRAIRES • 3 pces 14

OURSINS • 3 pces 29

SÉLECTION DE SASHIMI 39

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 62

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

ECAILLER 68

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) 175

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 398

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 51.

## Oysters

3 pces

### MARENNES-OLÉRON

|                    |    |
|--------------------|----|
| PAPILLON N°5       | 9  |
| FINE DE CLAIRE N°3 | 14 |
| GILLARDEAU N°3     | 21 |
| HUÎTRE DU MOIS N°4 | 18 |

### BRETAGNE

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

## Shellfish

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| DUBLIN BAY PRAWN • 1 pce                     | 13         |
| 1/2 CANADIAN LOBSTER                         | 49         |
| 1/2 BRITTANY LOBSTER                         | Of the day |
| WHOLE CRAB                                   | 42         |
| BROWN SHRIMPS • 100g                         | 14         |
| WHELKS • 150g                                | 13         |
| PRAWNS • 6 pces                              | 26         |
| VENUS CLAMS • 3 pces                         | 14         |
| SEA URCHINS • 3 pces                         | 29         |
| SASHIMI SELECTION                            | 39         |
| 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 62

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

### ECAILLER 68

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) 175

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 398

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