FRUITS DE MER

La sélection de Tiago, champion du monde Ecailler 2022

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

info@nau-resto.ch

021.312.09.09

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

SPÉCIALE KYS N°3	16

Crustacés & coquillages

LANGOUSTINE 10/15 • 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 Thon, sériole, et saumon "label rouge"	41

DÉGUSTATION — 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

DÉCOUVERTE — 98

24 huîtres sélectionnées par l'Ecailler

SOLO — 65

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

ÉCAILLER — 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 (1p) — 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, 2022 World Shellfish Champion

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 10/15 • 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 Tuna, yellowtail and "Label rouge" salmon	41

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 — 65

Tuna, yellowtail 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 (1p) — 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 prawns • 2 dublin bay prawns • 1 whole crab • 100 g brown shrimps • 150 g whelks • 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