

FRUITS DE MER

VOTRE COMMANDE À EMPORTER

NOM ET PRENOM :

TELEPHONE :

DATE & HEURE RETRAIT :

Afin de garantir la fraîcheur des produits et pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de respecter votre horaire de retrait.
Bon appétit !

Huîtres

3 pces

MARENNES-OLÉRON

- ☐ PAPILLON N°5 8
- ☐ FINE DE CLAIRE N°3 12
- ☐ GILLARDEAU N°3 20
- ☐ L'HUÎTRE DU MOIS 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) 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

YOUR TAKE AWAY ORDER

NAME AND SURNAME:

PHONE NUMBER:

PICKUP DATE & TIME:

In order to guarantee the freshness of our products and for organizational reasons, we kindly ask you to respect your pick-up schedule. Enjoy!

Oysters

3 pces

MARENNES-OLÉRON

- ☐ PAPILLON N°5 8
- ☐ FINE DE CLAIRE N°3 12
- ☐ GILLARDEAU N°3 20
- ☐ OYSTER OF THE MONTH 18

BRETAGNE

- ☐ SPECIALE KYS N°3 16

Shellfish

- ☐ DUBLIN BAY PRAWN • 1 pce 12
- ☐ 1/2 CANADIAN LOBSTER 48
- ☐ 1/2 BRETON LOBSTER Day price
- ☐ WHOLE CRAB 38
- ☐ BROWN SHRIMPS • 100g 14
- ☐ COOKED 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