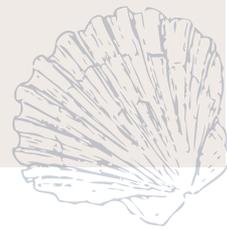


FRUITS DE MER

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



Nous préparons nos fruits de mer dans le respect absolu de la loi sur la protection des animaux.

Huîtres

par 3 pces

MARENNES-OLÉRON

PAPILLON N°5 8

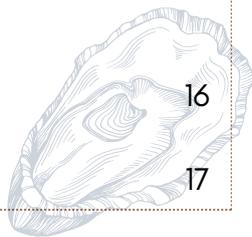
FINE DE CLAIRE N°3 12

GILLARDEAU N°3 20

BRETAGNE

SPECIALE KYS N°3 16

L'HUÎTRE DU MOIS 17



Crustacés & coquillages

LANGOUSTINE 8/12 • 1 pce 11

1/2 HOMARD CANADIEN 42

TOURTEAU ENTIER 32

HOMARD BRETON Du jour

CREVETTES GRISES • 100g 11

BULOTS • 150g 12

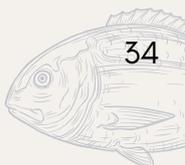
CREVETTES ROSES • 6 pces 25

PRAIRES • 3 pces 14

OURSINS • 3 pces 25

SÉLECTION DE SASHIMI 34

Thon rouge, daurade royale et saumon "label rouge"



Plateaux

DEGUSTATION

49

3 huîtres de chaque...

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

ECAILLER

65

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

68

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

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

OLYMPIQUE (3-4p)

25 min

396

Le nom de ce plateau vient du thème qu'a choisi Tiago pour son plateau gagnant à la Coupe du Monde des Ecaillers 2022.

12 Fine de Claire n°3

12 Papillon de Marennes n°5

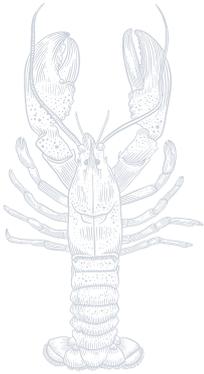
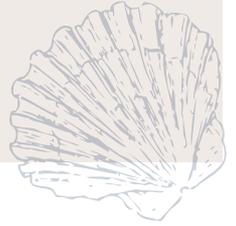
8 Spéciale Kys de Carnac n°3

8 huîtres du mois

1 homard canadien • 2 tourteaux • 16
crevettes roses • 6 langoustines • 100g de
crevettes grises • 150g de bulots • 4 praires

SEAFOOD

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



We prepare our seafood in absolute compliance with the Animal Welfare Act.

Oysters

3 pieces

MARENNES-OLERON

PAPILLON N°5 8

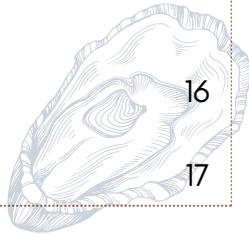
FINE DE CLAIRE N°3 12

GILLARDEAU N°3 20

BRITTANY

SPECIALE KYS N°3 16

OYSTER OF THE MONTH 17



Shellfish

DUBLIN BAY PRAWN 8/12 • 1 pce 11

1/2 CANADIAN LOBSTER 42

CRAB 32

"BRETON" LOBSTER Day price

BROWN SHRIMPS • 100g 11

COOKED WHELKS • 150g 12

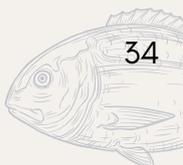
PRAWNS • 6 pces 25

VENUS CLAMS • 3 pces 14

SEA URCHINS • 3 pces 25

SASHIMI SELECTION 34

Red tuna, royal sea bream and "red label" salmon



Platters

OYSTERS TASTING

49

3 oysters each...

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

ECAILLER

65

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

68

1/2 Canadian lobster • 4 prawns • 100g red label 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 huîtres du mois

6 prawns • 2 Dublin Bay prawns • 1 crab • 100g brown shrimps • 150g cooked whelks • 2 venus clams

OLYMPIC (3-4p)

25 min

396

The name of this platter comes from the theme Tiago chose for his winning platter at the 2022 Seafood World Cup

12 Fine de Claire n°3

12 Papillon de Marennes n°5

8 Spéciale Kys de Carnac n°3

8 oysters of the month

1 Canadian lobster • 2 crabs • 16 prawns • 6 Dublin Bay prawns • 100g brown shrimps • 150g cooked whelks • 4 venus clams