

FRUITS DE MER

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

Commandez vos fruits de mer et 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 41

Huîtres

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 18



Crustacés & coquillages

LANGOUSTINE 8/12 • 1 pce 11

1/2 HOMARD CANADIEN 46

1/2 HOMARD BRETON Du jour

TOURTEAU ENTIER 36

CREVETTES GRISES • 100g 11

BULOTS • 150g 12

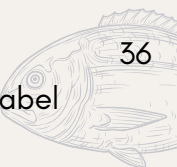
CREVETTES ROSES • 6 pces 25

PRAIRES • 3 pces 14

OURSINS • 3 pces 27

SÉLECTION DE SASHIMI 36

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

SOLO

59

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

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

72

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

12 Fine de Claire n°3

12 Papillon de Marennes n°5

6 Spéciale Kys de Carnac n°3

6 huîtres du mois

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 your seafood and 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 20

BRETAGNE

SPECIALE KYS N°3 16

OYSTER OF THE MONTH 18



Shellfish

DUBLIN BAY PRAWN • 1 pce 11

1/2 CANADIAN LOBSTER 46

1/2 BRETON LOBSTER Day price

WHOLE CRAB 36

BROWN SHRIMPS • 100g 11

COOKED WHELKS • 150g 12

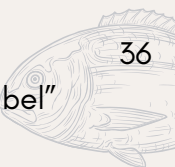
PRAWNS • 6 pces 25

VENUS CLAMS • 3 pces 14

SEA URCHINS • 3 pces 27

SASHIMI SELECTION 36

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

SOLO

59

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

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

72

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 oysters of the month

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

OLYMPIC (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

1 Canadian lobster • 1 crabs • 12 prawns • 6 Dublin Bay prawns • 100g brown shrimps • 150g cooked whelks • 4 venus clams

