

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 vous remercions de respecter votre horaire de retrait.
Bon appétit !

Huîtres

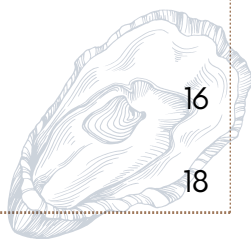
3 pces

MARENNES-OLÉRON

- ☐ PAPILLON N°5 8
- ☐ FINE DE CLAIRE N°3 12
- ☐ GILLARDEAU N°3 20

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) 396

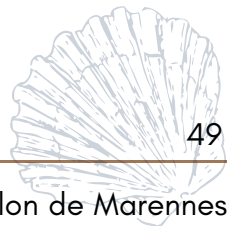
12 Fine de Claire n°3

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

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 your meal!

Oysters

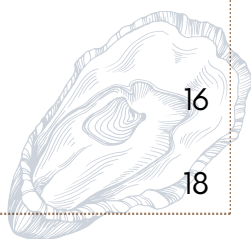
3 pces

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



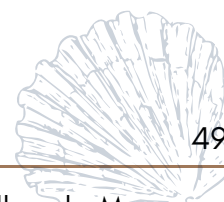
Shellfish

- ☐ 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

