



La Carte de Noël à Emporter est arrivée !!
Pour vos repas de Fêtes, Réservez dès Aujourd'hui !!

L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)
80€ le Kg

Le Pâté en Croûte de Caille, Cochon, Foie gras et fruits sec, poivre de Timut
75€ le Kg

Le Pâté en Croûte Richelieu
69€ le Kg

Le Pâté en Croûte Ecrevisse & Foie gras
90€ le Kg

Le Foie Gras de Canard au Naturel
150€ le Kg

Le Foie gras de Canard au Vin rouge
162€ le Kg

Le Foie gras de Canard à la façon du Mendiant, condiment de fruit de saison
168€ le Kg

Le Foie gras de Canard Truffé
210€ le Kg

La Terrine de Jarret de Cochon, Foie gras et Truffe
106€ le Kg

Le Saumon mariné
75€ le Kg

Le Boudin Blanc Nature
25€ le Kg

Le Boudin Blanc Truffé
54€ le Kg

La Terrine de Homard
85€ le Kg

La Tourte de Cochon, Foie gras et Truffe pour 2 personnes
38€ la Tourte

Pour vos commandes, contactez nous :

Tel : 01 45 55 59 59

Email : contact@arnaudnicolas.paris



Les Entrées de Charcuterie cuisinée

Delicatessen Starters

.....

L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)
Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)
16€

Le Pâté en Croûte de Caille, Cochon, Foie gras et fruits sec, poivre de Timut
Quail, Pork and Foie gras pie with dried fruits and Timut pepper
16€

Le Pâté en Croûte Richelieu
Pork and Foie gras pie with Pistacchio
16€

La Couronne de Jambon persillé
Marbled Ham with Parsley
12€

La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes
Pork and poultry terrine with vegetable pickles
11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel, fleur de sel et poivre du moulin
Natural Duck Foie gras with Salt & pepper
17€

Le Foie gras de Canard à la façon du Mendiant, condiment de fruit de saison
Duck Foie gras with dried fruits, fruit marmalade
18€

La Terrine de Homard et Cabillaud aux herbes fraîches, siphon courge rouge
Lobster and Cod terrine with fresh herbs, red squash siphon cream
15€

La Terrine de Canard et Cochon à l'Orange
Duck and pork terrine flavored with Orange
12€

La Terrine de Jarret de Cochon, Foie gras et Truffe
Pork Shank Terrine with Duck Foie gras and Truffle
17€

Le traditionnel Fromage de Tête sauce Gribiche
Pork Brawn with Gribiche sauce
10€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes
The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons
27€



Les Entrées

Starters

.....

La Burrata, la Courge Rouge et le Pistou de Truffe noire
Burrata Cheese, Red Squash broth and Truffle Pesto
15€

Le Velouté de Châtaignes parfumé au Fenouil, Matignon de Légumes de Saison
Chestnut creamy Soup flavored with fennel, small dices of Vegetables
11€

Le Saumon mariné et parfumé à l'anis vert, siphon de courge et Blinis
Marinated salmon flavored with green anis, red squash siphon and Blinis
16€

Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Le Dos de Cabillaud rôti, Champignons d'Automne, purée de Céleri rave et Jus de viande
Roasted Cod Fish with Mushrooms, mashed Celery root and meat juice
28€

La Quenelle de Brochet soufflée, Légumes "racines" et jus de Crustacés,
Pike Quenelle with root vegetables and seafood sauce
27€

Les Noix de Saint Jacques de nos côtes snackées,
Gnocchi de Pommes de terre et Courge rouge
Browned Scallops with potatoes gnocchi, Red Squash
35€

Le Risotto de Chanterelle & les Epinards en feuilles, émulsion de Champignons
Risotto with Chanterelles and fresh Spinach leaves and Mushrooms foam
23€



La Viande

Meat Dishes

.....

Le Magret de Canard des Landes et les clémentines Corses,
Purée de Panais et Jus épicé
Duck Magret with Corsican Clementine, mashed Parsnips and spicy juice
28€

Le Filet mignon de Veau avec une Marmelade de poire et Raisin Blanc,
Topinambours tapés et jus corsé
Veal Tenderloin with cooked Jerusalem Artichokes, Pear and Grape Marmalade, Veal sauce
37€

La Tourte de Cochon, Foie gras et Truffe noire,
Coing rôti
Pour 2 personnes
Pork and Duck Foie gras Pie flavored with Black Truffle, roasted Quince
For 2 persons
68€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum aux zestes d'agrumes, crème vanillée à peine fouettée
The Rum Baba with vanilla cream and citrus fruits zests
10€

Le Mont Blanc aux Marrons, Airelles et Whisky
Raspberry, Chestnut and Whisky dessert in "Mont Blanc" style
13€

Le « café noisette »
The "Coffee and Nuts" dessert
12€

Notre Poire "Belle Hélène"
Cooked Pear in "Belle Hélène" style with Chocolate
12€

L'assiette de Fromages affinés de la Maison Griffon
Cheeses plate from Griffon's House
12€