



L'Artisanat est la première défense du Consommateur !

Dans le Respect du Produit, des Saisons ... Et de votre Santé, nous cuisinons nos produits et fabriquons notre charcuterie au quotidien, à l'unité, sans conservateur ni sel nitré !!

Let's be clever Consumers!

Respecting Seasons and Health,
We cook and make our delicatessens in house, daily and without any food preservatives!!

Les Menus du Restaurant Arnaud NICOLAS

Lunch & Diner Menus

.....

***Le Menu Déjeuner du Lundi au Vendredi – Midi seulement – Prix hors Boissons**

**Lunch Menu from Monday to Friday – Price without Beverage*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main course or Main course + Dessert
32€

Le Menu Entrée + Plat + Dessert
3 courses Lunch Menu
35€

**** « Le Déjeuner du Charcutier » pour 2 personnes ****

Midi seulement – Prix hors boissons

Special Delicatessen menu for 2 persons – Lunch only – Price without Beverage

**** 3 produits de charcuterie à partager avec une salade... Et Baba au Rhum en dessert pour tous !**

**** 1 Pie + 1 foie gras + 1 terrine to share with a salad ... And Rum baba dessert for everybody!**

28€ par personne – 28€ per person

.....

Le Menu Enfant – Kids Menu

Charcuterie du jour + Poisson cuisiné avec un risotto de coquille + 1 boule de glace

Delicatessen + Fish + pasta in risotto style + Ice cream

16€

.....

Le Diner Dégustation – Avant 21h00 – Prix Hors Boisson

Diner Tasting Menu – Only before 9pm – Price without Beverage

62€

Le Diner Dégustation + « Accord Mets et Vins » - 3 verres de Vin

Diner Tasting Menu + Wine Pairing – 3 Glasses

80€



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 secs

Quail, Pork and Foie gras pie with dried fruits

16€

Le Pâté en Croûte de Cochon, Foie Gras et Pistaches

Pork and Foie gras pie with Pistachio

15€

Le Pâté en Croûte de Volaille et Gambas

Poultry & Gambas Pie

16€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel

Duck Foie gras

18€

La terrine de Campagne et les Pickles de Légumes

Pork terrine with vegetable pickles

12€

Le Jambon persillé

Marbled Ham with Parsley

13€

La Terrine Grand Mère et les Pickles de légumes

Pork and Chicken terrine with vegetable pickles

13€

La Terrine de Campagne aux Piquillos et Piment d'Espelette

Pork terrine with soft red pepper

13€

La Terrine de Jarret de Cochon et Foie gras

Pork Shank and Duck foie gras Terrine

15€

Nos Rillettes de Cochon

Pork Rillettes

11€

Le Fromage de Tête, sauce Mousseline

Pork Brawn

12€



Les Entrées

Fish & Vegetables Delicatessens

.....

L'Œuf Parfait et les Cèpes, Crème de Riquette et Pickles de Mûre

Soft Boiled Egge with Ceps, Blacberries pickles

15€

Le Maquereau poché et la fondue de Tomate,

Feuilles de Sucrine et sauce Choron

Poached Mackerel with melted Tomato and sauce in Choron style

14€

La Vichyssoise et les Poireaux Vinaigrette,

Crème aigrelette et Pickles d'oignon

Leaks and Potatoes Soup with fresh Leaks ans Onions pickles

13€

Les Poissons

Fishes Main dishes

.....

Le Lieu Jaune rôti au beurre,

Cocos de Paimpol cuisinés à la Tomate, condiment Citron confit et Olive

Roasted Yellow Pollack with cooked bean from "Paimpol", Olives and Lemon Tracklements

28€

Le Turbot et le Cèpe,

Sauce Poulette au Vin Jaune

Turbot filet cooked with fresh Ceps

47€

Le Koulibiak de Saumon pour 2 personnes

Warm Salmon Pie in Koulibiak style – For 2 persons

A la Carte le Jeudi, Vendredi et Samedi

65€



Les Viandes

Meat Main dishes

.....

La Poitrine de Cochon confite,
Pressé de Céleri et sauce Charcutière
Confited Pork Chest with Celeri cooked in "Millefeuille" style
27€

La Joue de Bœuf braisée et les Carottes,
Jus de Bœuf au vin rouge
Braised Beef Cheek with cooked carrots and Beef juice
29€

Le Ris de Veau doré au sautoir et les Girolles cuisinées,
Sauce Poulette
Sweetbread cooked with Chanterelles
42€

**** A découvrir : La Tourte pour 2 personnes, Demandez la Tourte du Jour - 65€ - !!****

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum aux zestes d'agrumes,
Crème vanillée à peine fouettée
Rum Baba with vanilla cream and citrus fruits zests
11€

La Tarte aux Figues,
Crème vanillée et confit de Citron
Figs Pie with Vanilla cream and Lemon
12€

Le « Tout Pistache »,
Biscuit moelleux, Glace et Caramel de Pistache, Pistaches grillées
100% Pistachio Dessert!
13€

Le Soufflé au Chocolat Noir et le Caramel Arachide,
Fleur de sel et Crème fouettée
Black Chocolate Soufflé with salted Peanut Caramel
!!! A commander en début de repas / To be ordered in advance!!!
13€

La Sélection de Fromages de la Maison GRIFFON
Cheeses Plate from Claire Griffon
12€