



# 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€

\*Choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts  
\*Choice between 2 starters, 2 mains and 2 desserts

## **\*\* « 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*

Jambon de Parme en chiffonnade + Cabillaud cuisiné avec un risotto de coquille + 1 boule de glace  
*Parma Ham + Codfish + pasta in risotto style + Ice cream*  
16€

.....

## **Le Menu Dégustation – Soir seulement – Prix Hors Boisson**

*Diner Tasting Menu – Evening Only – Price without Beverage*

62€

## **Le Menu Dégustation + « Accord Mets et Vins » - 3 verres de Vin**

*Diner Tasting Menu + Wine Pairing – 3 Glasses*

80€

**Dernière Commande Menu Dégustation : 21H00**

*Last Order Tasting Menu : 9pm*



## 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€

La Couronne de Cochon aux herbes fraîches

*Pork Pie with fresh herbs*

15€

Le Pâté en Croûte de Cochon, Lapin et Poulpe, Marmelade de Piquillos

*Pork, Rabbit and Octopus pie with Piquillos marmalade*

16€

Le Pâté en Croûte de Caille, Cochon, Foie gras et Fruits secs

*Quail, Pork and Foie gras pie with dried fruits*

16€

Le Fromage de tête et le condiment Gribiche

*Pork brawn with Gribiche sauce*

11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel

*Duck Foie gras*

17€

Le Foie gras de Canard mariné au vin rouge

*Duck Foie gras marinated with red wine*

17€

La Terrine de Canard et Cochon à l'Orange, fondue d'oignons blancs

*Duck and Pork terrine flavored with Orange, white onions marmalade*

14€

La Terrine Grand-mère et les Pickles de légumes

*Pork and Chicken terrine with vegetable pickles*

13€

La Terrine de Jarret de Cochon, Foie gras et Truffe

*Pork Shank Terrine with Duck Foie gras and Truffle*

17€

Le Jambon persillé

*Marbled Ham with Parsley*

12€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes

*The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons*

28€



## Les Terrines de Poissons et Légumes

Fish & Vegetables Delicatessens

.....

Le Saumon mariné aux graines de Fenouil,  
Siphon de Courge rouge et Blinis  
*Marinated Salmon with fennel, Blinis and Redsquash light cream*  
15€

La Terrine Homard, Cabillaud et Coquillage,  
Crème de Poireau  
*Lobster, Codfish & Clams Terrine with Leek light cream*  
16€

La Terrine de Légumes d'hiver et de Truffe noire,  
*Vegetables Terrine with Black Truffle*  
15€

## Les Poissons et les plats Végétariens

Fish and Vegetarian Main dishes

.....

Le Tronçon de Lotte de nos côtes cuisiné aux Algues,  
Salade de Céréales, Truffe & Estragon  
*Monkfish cooked with Algae, Cereals salad with Truffle and Tarragon*  
28€

Le Filet de Sole Meunière de Noirmoutiers,  
Pommes de terre fondantes et Purée de Cresson  
*Sole cooked in Meunière style with Potatoes and mashed Watercress*  
38€

Nos Tagliatelles "Maison" à la Truffe Noire  
*Our Home made Tagliatelles with Black Truffles*  
36€

L'Assiette Végétarienne de Saison cuisinée à l'huile d'Olive  
*Season's Vegetables cooked with Oliv oil*  
20€



## Les Viandes

Meat Dishes

.....

La Volaille fermière de « Cent jours » en 2 cuissons,  
Déclinaison d'Oignons et jus réduit  
*Browned Farm Chicken with Onions cooked in different styles*  
28€

Le Chou farci de Queue de Boeuf,  
Légumes d'hiver et jus corsé  
*Green Cabbage stuffed with confited Beef Queue,*  
*Winter vegetables and Beef sauce*  
27€

La Tourte de Cochon, Foie gras et Truffe noire,  
Salade de Mâche et Poire vinaigrée  
Pour 2 personnes  
*Pork, Foie gras and Truffle warm Pie,*  
*Green salad and Pear tracklement*  
For 2 persons  
70€

## 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 Riz au lait à l'huile d'Olive,  
Tartare de Fruits exotiques et Caramel de Rhum Citron vert  
*Rice Pudding with Exotic fruits, Caramel with Rum & Lime*  
12€

La Tarte Pamplemousse Rose parfumée au Poivre de Timut  
*Pink Grapefruit Pie with Timut pepper*  
13€

Le Far Breton et la crème légère à l'Armagnac, Tuile de Sarrasin  
*"Breton Far", Cream flavored with Armagnac and crusty Buckwheat*  
11€

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