



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 Mardi au Vendredi – Midi seulement – Prix hors Boissons**

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main course or Main course + Dessert
33€

Le Menu Entrée + Plat + Dessert
3 courses Lunch Menu
37€

**** « 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!**
32€ par personne – 32€ per person

.....

Le Menu Enfant – Kids Menu

Charcuterie du jour + Saucisse cuisiné avec une purée de pomme de Terre + 1 boule de glace
Delicatessen + Sausage + Mash potatoes + 1 Ice cream bowl
19€

.....

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

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

Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)

18€

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

Quail and Pork pie, Foie gras and dried fruits

18€

Le Pâté en Croûte de Cochon fermier pistaché

Pork pie with Pistachio

16€

La terrine de Campagne et les Pickles de Légumes

Pork terrine with vegetable pickles

13€

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€

Le Fromage de Tête, sauce Gribiche

Pork Brawn

12€

Nos Rillettes de Cochon

Pork Rillettes

11€

La Terrine de Jarret de Cochon et Foie gras de Canard

Pork and Duck Foie Gras Terrine

17€

Le Foie gras de canard au naturel

Duck Foie gras

18€

!!!! L'Assortiment Découverte de notre Charcuterie Cuisinée !!!!

!!!! Let's Discover our Mix of Pie and Terrine!!!!

18€ par personne / 18€ per Person



Les Entrées

Starters

.....

**Le Saumon mariné aux Herbes,
Siphon Betterave**

Marinated Salmon in Gravlax style with Beetroot light cream
17€

**Le Croustillant de Cochon et les Petits Légumes,
Sauce Bagna Cauda et Mesclun**

Pork cooked in crusty style with vegetables and Anchovy sauce
15€

**Le Risotto de Pâte Orzo, Ricotta et Citron jaune,
Jus de Viande et Riquette**

*Orzo Pastas cooked in Risotto style with Ricotta Cheese and Lemon,
Meat sauce and Salad*
16€

Les Poissons

Fishes Main dishes

.....

**Le Tronçon de Lotte rôti et la Sauce Robert,
Pommes de Terre glacées au jus et en Allumettes**

*Roasted Monkfish with Meat & Onion sauce,
Potatoes cooked in 2 styles*
38€

**L'Aiglefin poché et les Coquillages,
Beurre blanc fumé et déclinaison de Choux Fleurs**

Poached Haddock and Clams with smoked butter sauce et Cauliflowers
36€



Les Viandes

Meat Main dishes

.....

**La Raviole de Joue de Bœuf parfumée aux Herbes,
Chou de Pontoise braisé, Jus moutardé et siphon de Moëlle**

Beef Cheek cooked in Ravioli style with braised Cabbage and light Mustard sauce

33€

**La Saucisse parfumée au Vin Rouge,
Céleri rave et Echalote rôties, Sauce Bordelaise**

Grilled Sausage flavoured with Redwine, Browned Cabbage & Shallot with Bordelaise Sauce

30€

**La Tourte de Cochon et Ris de Veau,
Topinambours tapés et Pistou de Truffe Noire**

*Our famous Pork & Sweetbread Warm Pie,
Roasted Jerusalem Artichokes and Truffle Pesto*

Pour 2 personnes / For 2 personnes

72€

Le Boudin noir et la Purée de Pomme de terre, jus corsé

Blood Sausage with mash potatoes

24€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au Rhum et la Crème vanillée à peine fouettée

Rum Baba with vanilla cream

11€

La Tartelette Fruits exotiques, Crémeux Vanille et Siphon Mangue

Exotix fruits Tart, Vanilla cream and Mango

13€

Le “Café Noisette”

Coffe & Nuts Dessert

13€

Le « Snickers »

Our “Snickers”

13€

La Sélection de Fromages de Claire Griffon

Cheeses Selection from Claire Griffon

13€