



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!**

32€ par personne – 32€ 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)

18€

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

Quail, Pork and Foie gras pie with dried fruits

18€

Le Pâté en Croûte de Cochon, Foie Gras et Pistaches

Pork and Foie gras pie with Pistachio

17€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel

Duck Foie gras

19€

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€

La Terrine de Saison

Terrine of the season

13€

La Terrine de Jarret de Cochon et Foie gras

Pork Shank and Duck foie gras Terrine

17€

Nos Rillettes de Cochon

Pork Rillettes

11€

Le Fromage de Tête, sauce Tartare

Pork Brawn

12€

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

!!!! Let's Discover our Mix of Pie, Terrine and Foie Gras !!!!

18€ par personne / 18€ per Person



Les Entrées

Starters

.....

**Les Asperges Vertes croquantes et le Jaune d'œuf cuit au vinaigre,
Sabayon de Maïs**

Fresh Green asparagus and Egg yolk cooked with Vinegar, Corn Light cream
16€

**Le Poireau Vinaigrette,
Condiment Mimosa et Siphon Savora**

Fresh Leaks with savoy sauce and tracklement of egg in Mimosa style
14€

**Le Saumon mariné à la façon Gravlax,
Siphon de Petits Pois et Blinis**

Marinated Salmon in Gravlax style with Artichoke light cream and Blinis
17€

Les Poissons

Fishes Main dishes

.....

**Le Merlan de Ligne doré,
Asperges Vertes et Celtuse, Jus de Rhubarbe**

Line caught Whiting with green Asparagus and Celtuce, Rhubarb sauce
33€

**Le Thon Rouge snacké,
Légumes d'une Barigoule et jus acidulé**

Bluefin Tuna just snacked with Vegetables cooked in Barigoule style
38€



Les Viandes

Meat Main dishes

.....

**Le Mignon de Veau,
Aubergine rôtie et en Caviar**

Veal filet with Eggplant cooked in 2 styles
35€

Le Boudin noir et la purée de Pomme de Terre, jus corsé

Blood Sausage with mash potatoes
25€

La Saucisse fraîche au Piment d'Espelette et l'Aubergine

Fresh Pork Sausage flavored with soft red pepper, Eggplant cooked in 2 styles
27€

**La Tourte de Cochon, Ris de Veau et Morille,
Asperges vertes et jus de Cochon**

Pork, Sweetbread and Morel warm Pie with green Asparagus
Pour 2 personnes / For 2 personnes
74€

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 Amandine à la Rhubarbe et la crème vanillée

Rhubarb pie with almonds and Vanilla cream
12€

**La Fraise et la Coque aux Amandes,
Glace et Marmelade de fraise, crème légère au Basilic**

Strawberry and almond Dessert
13€

Le « Tout Noisette » et le Citron confit

100% Nut Dessert with confited Lemon
13€

La Sélection de Fromages de la Maison GRIFFON

Cheeses Plate from Claire Griffon
12€