



## 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 cuisinée 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€