



## 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 + 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**

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 et Fruits secs**

*Quail and Pork pie with dried fruits*

17€

### **Le Pâté en Croûte de Cochon, Foie Gras et Pistaches**

*Pork and Foie gras pie with Pistachio*

17€

### **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€

### **Nos Rillettes de Cochon**

*Pork Rillettes*

11€

### **Le Fromage de Tête, sauce Gribiche**

*Pork Brawn*

12€

### **!!!! 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 Filet Mulet en gelée, Praires et Poutargue  
Beurre blanc citronné**

*Mullet fish in jelly style with clams and Bottarga, white butter sauce flavored with Lemon*  
17€

**Le Saumon mariné au jus de Betterave,  
Siphon de Betterave à l'estragon et Blinis**

*Salmon marinated with Beet juice, light cream of Beet and Blinis*  
17€

**Le Risotto à la Milanaise, Safran et Parmesan, jus de légumes**

*Saffron and Parmesan Risotto with Vegetable sauce*  
18€

## Les Poissons

Fishes Main dishes

.....

**La Lotte cuite sur l'arête, Pommes Anna et Câpres frits  
Sabayon au beurre noisette**

*Roasted Monkfish cooked with fried capers and Potatoes in "Anna" style*  
38€

**Le dos de Lieu jaune rôti aux Algues, Asperges vertes et Bulots  
Jus de poisson condimenté et sauce Hollandaise**

*Pollack filet cooked with Seaweed, Green Asparagus and Whelk*  
37€



## Les Viandes

Meat Main dishes

.....

**Le Filet de Canette doré, Comptée d'Agrumes et Orange sanguine  
Sauce dolce forte et Polenta crémeuse**

*Duckling filet with creamy Polenta and Dolce Forte sauce*

33€

**L'échine de Porc laquée, Petits pois à la Française et jus épicé de Cochon**

*Lacquered Pork Loin with peas cooked in « A la Française » style, spicy sauce*

34€

**La Saucisse fraîche, purée de Pomme de terre**

*Home made Pork Sausage with mash Potatoes*

26€

**Le Boudin noir et la purée de pomme de terre, jus corsé**

*Blood Sausage with mash potatoes*

24€

**La Tourte de Cochon, Truffes noires et Herbes fraîches**

**Asperges vertes et jus de Cochon**

*Pork, herbs and Black Truffle warm Pie with Green Asparagus*

**Pour 2 personnes / For 2 persons**

68€

## 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€

**Le Soufflé au Chocolat noir, crème Anglaise et glace vanille**

*Dark Chocolate Soufflé with cream and Vanilla ice cream*

13€

**Le Riz au lait, Caramel au beurre salé et Arlette**

*Rice Pudding with Salted butter Caramel*

10€

**La Poire et le Miel, biscuit Mirliton et marmelade de Poires épicée**

*Pear, Honey and Mirliton Biscuit with Pear marmelade*

12€

**La Sélection de Fromages de Claire Griffon**

*Cheeses Plate from Claire Griffon*

13€