



Du Jeudi 13 au Dimanche 16 Mai

CARTE DES PLATS EMPORTEES

Plateau apéritif froid ou chaud 14 €

12 pièces froides **OU** 12 pièces chaudes



3 saumon gravlax, 3 magret abricot | 3 choux escargot 3 quiche variée
3 wraps, 3 délice foie gras | 3 feuilleté saucisse, 3 pissaladière

Cake à partager, 110g (saumon, tomate confite, citron de Menton)... 5 €

* * *

* Bocal (180g), de pâté foie et poulet fermier, chutney de pomme ... 6 €

* Chartreuse de pot au feu au foie gras ... 8 €

* Terrine aux deux saumons, duo d'asperges, mousseline ail des ours ... 8 €

* Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 9 €

Homard du Cotentin (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa .. 24 €

* * *

* Jambon à l'os braisé, garniture de légumes, sauce porto, ...14 €

* Dos de cabillaud sur fenouil confit, crème de piquillos, ... 17 €

* Souris d'agneau braisée, coco, carotte des sables, herbes fraîches ...19 €

* Noix de St Jacques Normandes, fondue de poireaux, beurre d'orange 19 €

Cœur de ris de veau aux morilles, vin jaune, printanière, asperge ... 21 €

* * *

* Véritable tropézienne à la vanille de Madagascar... 4 €

* Dacquoise aux fraises gariguettes, crème légère citronnée... 5 €

* Crèmeux au chocolat noir 1er Cru de chez Michel Cluizel ... 6 €

* 6 Macarons variés ... 6 €

* * *



Les Pâtés, (Bocal de 180 g)

Pâté de canard au foie gras maison ... 7.90 €

Pâté de sanglier sauvage, trompettes ... 6.90 €

Pâté Normand à l'andouille de Vires ... 6.90 €



Le vin de la semaine, la btle 75cl

Miraflors Rosé « Côtes du Roussillon, Domaine Lafage » 2017...12 €, La btle 50cl ...10 €

* * *

Consultez **LA BOUTIQUE** sur notre site, Les incontournables, pâtés, confitures, vins

Pour commander ... Tel: 02.32.38.35.15 Mail: lesaintnicolas27@orange.fr

Retrait des plats, 11h à 13h, 16h à 18h30. **le dimanche** de 10h30 à 12h30

Sauf changement des conditions prévues à ce jour,

**nous ouvrirons notre terrasse les midis,
du mercredi au dimanche, à partir du 19 Mai**