



Du Mercredi 09 au dimanche 13 Juin



## CARTE DES PLATS EMPORTES

### Plateau apéritif froid ou chaud 14 €

**2 pièces froides**

**ou**

**12 pièces chaudes**

3 saumon gravlax, 3 magret abricot  
3 wraps, 3 délice foie gras

3 choux escargot 3 quiche variée  
3 feuilleté saucisse, 3 pissaladière

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

\* \* \*

- \* Salade, magret séché, melon, fraise, vinaigrette au vieux balsamique
- \* Terrine aux Saint Jacques, duo d'asperges, mousseline ail des ours... 8 €
- \* Saumon Ecossais Label Rouge gravlax, variation de betteraves ... 9 €
- \* Foie gras de canard du Sud Ouest, chutneys et toasts ... 9 €

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

\* \* \*

- \* Souris d'agneau braisée, petits légumes, jus aux herbes ... 18 €
- \* Noix de St Jacques, fondue de poireaux, beurre d'orange ... 19 €
- \* Magret de canard Fermier, jus de grenade, miel, patate douce ... 15 €
- \* Dos de cabillaud Islande rôti, risotto de céleri, coquillage, jus à l'anis vert ... 15 €
- Cœur de ris de veau aux morilles, vin jaune, printanière, asperge ... 21 €

\* \* \*

- \* Soupe de melon charentais et framboises... 4 €
- \* Panna-cotta aux fraises Mara des bois de Glisolles, 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

Miraflops 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](mailto:lesaintnicolas27@orange.fr)

Retrait des plats, de 11h à 12h et de 17h à 19h. **le dimanche** de 10h à 11h 30