



Du Mercredi 09 au dimanche 13 Juin

CARTE DES PLATS EMPORTEES



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 €

* * *

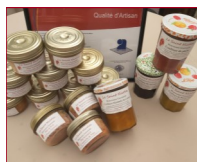
* Soupe de melon charentais et framboises... 4 €

* Panna-cotta aux fraises Mara des bois de Glisolles, crème légère citronnée... 5 €

* Crémeux 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, de 11h à 12h et de 17h à 19h. **le dimanche** de 10h à 11h 30