

Le Saint Nicolas vous présente sa carte a emporter

Pour l'Apéritif A emporter

Plateau 20 verrines **40 €**

5 verrines de 4 sortes différentes

Pain Nordique au saumon gravlax maison	20 pièces	20 €
Pain Nordique au jambon sec	20 pièces	20 €
Pain Nordique au deux parfums	20 pièces	20 €



LES ENTREES A EMPORTER

Salade Périgourdine	
(magret fumé ,gésiers confits, lardons , croutons , vinaigrette balsamique)	9 €
Ballottine de poisson et légumes , bouquets frais décortiqués et chantilly de langoustines	9 €
Duo de Foie gras de canard Français Maison , (mi cuit et au figes) , toasts céréales	12 €
Méli mélo saumon st jacques crème ciboulette , brique croustillante	12 €
Crème brulée d'escargots crème d'ail noir	12 €
Sablé langoustine , chantilly langoustine , queues d'écrevisses décortiquées , œuf de truite et tuile	18 €
Palette d'entrées (foie gras maison , ballottine poisson , sablé , écrevisses et chantilly)	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Duo de cochon grillé et confit , sauce Bière Spore	14 €
Dos de saumon rôti crème de yuzu et ses billes	14 €
Inspiration du moment	14 €
Filet de bar sauce Lucifer	18 €
Cœur de rumsteak Français sauce Barbecue	18 €
Magrets de caille sauce Pineau et cèpes	18 €
Filet de Bœuf Français sauce Truffade	22 €
Filet de turbot , Beurre blanc au st jacques	22 €
Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac	22 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	34 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	64 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Financier Lion sa mousse et ses brisures	6 €
Eclair vanille fraise rhubarbe	6 €
Mille feuille pomme tatin , crumble , chantilly	6 €
Trilogie de desserts	7 €
Palette de dessert (5 minis desserts)	8 €

Restaurant Le Saint Nicolas 02.32.38.35.15
38 ter Avenue Aristide Briand 27930 GRAVIGNY
e-mail : lesaintnicolas27@orange.fr



Réchauffage et dressage sont facilités

Printemps 2026