

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	<u>20 €</u>
Pain Nordique au jambon sec	20 pièces	<u>20 €</u>
Pain Nordique au deux parfums	20 pièces	<u>20 €</u>



LES ENTREES A EMPORTER

Gaspacho de tomate , sorbet maison tomate basilic , tomate grappe Burrata	9 €
Effeillé de melon , soupe de melon et filet de porc séché	9 €
Foie gras de canard Français Maison , chutney pomme fraise , pain au lait grillé	12 €
Tataki de thon rouge , chiffonnade de choux chinois , coulis estival	12 €
Tartine poire confite , gorgonzola , jambon sec et cerneaux de noix grillés	12 €
Pétales de st jacques , feuilles saumon fumé , sauce Norvégienne	18 €
Palette d'entrées (foie gras maison , tataki de thon , pétales st jacques saumon fumé , soupe de melon)	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Filet de Rouget barbé grillé a la Bohémienne	14 €
Araignée de cochon sauce au deux raisins	14 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	14 €
Filet de daurade sauce Cointreau orange	18 €
Magrets de caille coulis d'écrevisses	18 €
Faux filet Normand sauce Amarena	18 €
Trilogie de la mer snakée (rouget , st jacques , thon rouge) au deux sauces	22 €
Cœur de ris de veau braisé sauce Morilles Cognac	22 €
Dégustation de viandes (caille , araignée cochon , ris de veau) au deux sauces	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

Coupe Grecque , confit d'ananas frais , mangue fraîche citronnée , sablé Breton	6 €
Brownies maison , sorbet cassis crème anglaise	6 €
Crumble pêche abricot	6 €
Trilogie de desserts	7 €
Palette de desserts maison (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

Été 2026