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

Ravioles de betteraves , fromage frais , vinaigrette grenade noisettes concassées	9 €
Tartelette cruditée et oeuf fermier au deux mayonnaises (carotte , petit pois , confit tomate , rouille , poivron goutte , concombre)	9 €
Délice de Foie gras de canard Français Maison et magret fumé , mouillettes truffées	12 €
Crème brulée d'escargots (5) persillade tomatée et parmesan	12 €
Duo de saumon fumé et gravlax maison pancake et crème ciboulette	12 €
Palette d'entrées (foie gras maison , saumon gravlax , tartelette cruditée , Et mouillettes truffés magret fumé)	18 €

LES PLATS A EMPORTER

Dos de lieu noir sauce coquillages (moules et coques)	14 €
Bavette Française sauce moutarde violette	14 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	14 €
Choucroute de la mer façon bouillabaisse	18 €
Croustillant au deux andouilles sauce cidre du Père Tranquille	18 €
Magret de canard rôti sauce orange Madère	18 €
Filet de bœuf Français , fondant de foie gras sauce truffade	22 €
Cœur de ris de veau Français braisé , crème de morilles	22 €
Lotte et st jacques sauce Thermidor	22 €
1/2 Homard Europe décortiqué duo de sauces	34 €
Homard Europe **entier** décortiqué duo de sauces	64 €

LES DESSERTS A EMPORTER

Tiramisu framboise marron spéculos	6 €
Choux craquants au 2 chantilly pistache et vanille , caramel beurre salé	6 €
DUO de pomme (sorbet maison , confit sur tartelette et financier moelleux)	7 €
Déclinaison d'orange (carpaccio , crémeux et tuile)	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

AUTOMNE 2026