

NICOLAU

TRAITEUR

PAINS FRANÇAIS GARNIS

DAGOBERT -5.50

jambon, fromage, moyannaise, crudités

JAMBON BEURRE -5.50

jambon à l'os, beurre d'aubel

AMÉRICAIN -5.50

œuf, crudités

CRABE -5.50

tomate, crudités

THON -5.50

œuf, crudités

POULET -5.50

œuf, crudités

HARINGSALADE -5.50

bettraves, crudités, mayonnaise

BOULET -5.50

œuf, mayonnaise, crudités

PATÉ DE SAISON -5.50

crudités, beurre d'aubel

POTAGES

DEMI LITRE -5.00

cresson, tomate, cerfeuil, carotte, potiron, courgette, épinard, bouillon

LITRE -7.00

cresson, tomate, cerfeuil, carotte, potiron, courgette, épinard, bouillon

GAZPACHO -8.00

potage froid à base de concombre et tomate

CREME D'ASPERGE -12.00

crème végétale, morceau d'asperges blanches

FEULLETÉS

VOLAILLE -7.00

pate feuilletée, vol au vent

JAMBON À L'OS, FROMAGE -7.00

pate feuilletée, jambon de la lys et emmental

SAUMON D'ÉCOSSE -7.00

pate feuilletée, saumon frais, cresson

CREME D'EMMENTAL -5.00

rouleau feuilleté, creme emm., from. rapé

QUICHES

LORRAINE -11.00

lardons, œuf, fromage, crème végétale

LEGUMES -11.00

poireaux, oignons, tomate, épinard, brocoli, œuf, crème, fromage

SAUMON -11.00

frais ou fumé d'Ecosse, œuf, crème, fromage

NICOLAU

TRAITEUR

FARCIS

TRIO DE TOMATES -9.00

hachis porc-boeuf, sauce tomate

TRONÇONS DE COURGETTE -9.00

hachis porc-boeuf, béchamel

CHAMPIGNONS DE PARIS -9.00

hachis porc-boeuf, béchamel

FRITURES

FONDU FROMAGE -5.00

fabr. maison, emmental

FONDU VOLAILLE -5.00

fabr. maison, vol au vent

CROQUETTE DE CREVETTES -7.00

fabr. maison, crevette grises mer du nord

GAMBAS À FRIRES -12.00

décortiquées

SALADES DE PATES FROIDES

JAMBON BASILIC

lampions, jambon, basilic, tomate, oignons

NORVEGIENNE

papillons, des de pomme, concombre, crevettes roses

POULET ANANAS

pennes, poulet grillée, oignons fins, des d'ananas

CLASSIQUES

BOULET CUIT -2.00

fabr. maison, porc-boeuf

BOULETS SAUCÉS -8.00

deux boulets, sauce liégeoise

FICELLE PICARDE -11.00

creme neutre, jambon, champ, echalotte, vin blanc

POTÉE DE SAISON -9.00

carotte, chou rouge, vert, stoemps, brocoli

SALADE LIÈGEOISE -9.00

lardons, haricots, pommes de terre, oignons

GRATIN DE CHICON -12.50

roulade de jambon, chicon, béchamel, purée

BOUCHÉE À LA REINE -12.50

vol au vent, feuilleté, purée

HAMBURGER -13.50

pain, boeuf, salade, tomate, sauce maison

CASSOULET LANDAIS -15.50

trois viandes, flageolets, spécialité française

ESCARGOTS DE BOURGOGNE -15.50

six coquilles, beurre d'ail

CUISSES DE GRENOUILLE -15.50

reisling, crème ail

CHOUCROUTE GRANIE -16.50

trois viandes, purée

NICOLAU

TRAITEUR

POISSONS

GAMBAS DÉCORTIQUÉES -12.50

petits légumes, armoricaine, homardine, ostendaises, poireaux

SCAMPIS DÉCORTIQUÉS -12.50

“

DOS D'AIGLEFIN -16.00

“

DARNE DE SAUMON -16.00

“

DOS DE CABILLAUD -16.00

“

WATERZOOÏ -16.00

cabillaud, saumon, sole, scampis, petits légumes

DOS DE LOTTE -16.00

“

DOS DE JULIENNE -16.00

“

FILETS DE SOLE -22.00

meunière, petits légumes, ostendaise

QUENELLES DE BROCHET -18.50

sauce nantua

CASSEROLE DE MOULES DÉCOR. -15.50

petits légumes

DEMI QUEUE DE LANGOUSTE “PM”

à la nage, armoricaine, homardine

DEMI HOMARD CANADIEN “PM”

“

SPECIALITÉS DU NORD

OEUF À LA RUSSE -11.00

oeuf, moyonnaise, crudités

PÊCHES AU THON -11.00

peches, salade de thon, cocktail, crudités

TOMATES CREVETTES -18.00

mayonnaise, crudités

SAUMON BELLEVUE -16.00

tartare, crudités

MAATJES GARNIS -12.00

crudités, oignon

PATES ITALIENNES

CANNELLONI -9.00

hachis porc-boeuf, légumes

RAVIOLI -9.00

tomates séchées, épinard

LASAGNE -9.00

bolognaise, légumes

PATES SUISSES

MACARONI COUPÉ -9.00

jambon-fromage, provençal, bolognaise

SPAGHETTI -9.00

bolognaise

TAGLIATELLE -9.00

saumon fumé, épinard, bolognaise, provençal

NICOLAU

TRAITEUR

VEAU

FILET PUR -12.50

moutarde-thym, archiduc, estragon

BLANQUETTE -12.50

recette traditionnel

TETE DE VEAU -12.50

recette traditionnel

RIS DE VEAU

À COEUR

champignons de bois, de Paris

CROUSTILLANT

pané et/ou à l'orange

VOL AU VENT

champignons de Paris

SPÉCIALITÉ LOMBARDE

OSSO BUCCO -15.50

sauce tomate, légumes ou à l'orange

VOLAILLES

SUPREME DE VOLAILLE -12.50

estragon, archiduc, thym, provençal, oignons, grand-mère

DEMI COQUELET -12.50

“

POUSSIN -12.50

“

CAILLE -12.50

porto-raisins, “

WATERZOOÏ -12.50

petits légumes

CUISSE DE LAPIN -12.50

pruneaux; sauce liègeoise

DOS DE LAPIN -12.50

“

DINDONNEAU -12.50

“

PIGEONNEAU -15.50

petits pois et carotte

COQ DES PRÉS -12.50

au vin, poivre vert

BROCHETTE -12.50

provençale, thym, curry

NICOLAU

TRAITEUR

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE -4.00

au beurre

POMMES DE TERRE -4.00

persillées

GRATIN DAUPHINOIS -4.00

fromage rapé

TAGLIATELLE -4.00

ciboulette, beurre

CROQUETTES -4.00

pommes de terre (4 pièces min.)

RIZ BLANC -4.00

cuit

JARDINIÈRE -5.00

mixte légumes de saison

FAGOTIN -3.00

lardons, haricots

SALADE VERTE -3.00

vinaigrette

ASSIETTES

CHARCUTERIES -17.00

mixte d'origine italienne, crudités

POISSONS -17.00

mixte poissons fumés, crudités

FROMAGES -17.00

mixte d'origine France, raisin, sirop de Liège

GOURMANDE -17.00

duo du chef selon les saisons

DESSERTS

PAIN PERDU -6.00

brioche, fruits frais

MOUSSE AU CHOCOLAT -5.00

chocolat belge

CREME VANILLE -5.00

petits fruits, coulis framboises

FLAN À LA VANILLE -2.00

recette traditionnelle

SALADE DE FRUIT -6.00

fruits frais

FEULLETÉ AUX POMMES -7.00

compote de pommes maison, rondelles de pommes

TIRAMISU -5.00

café, fraises

ANANAS AU CITRON VERT -5.00

rondelles d'ananas frais, zeste de citron