

HOTEL DU NORD

La carte par notre chef Benjamin Mathieu

Cuisine faite maison

ENTRÉES

- Velouté / Chou-fleur / Fenouil / Curry Cream soup / Cauliflower / Fennel / Curry v / ng 7.00
Asperges vertes / Vinaigrette à la moutarde ancienne Green asparagus with mustard vinaigrette v / ng 9.50
Œufs de poule / Mayonnaise / Ciboulette Hard-boiled eggs / Mayonnaise / Chives v / ng 6.00
Les 6 gros escargots de Bourgogne Six beautiful "Bourgogne" snails 12.00
Foie gras maison / Figue / Brioche Home made foie gras / Fig / Brioche 15.00

À PARTAGER (OU PAS)

- Gros bol de tarama blanc / Sucrine White tarama / Sucrine 12.00
Saucisson sec / Cornichons / Beurre Dry sausage / Pickles / Butter ng 9.50
Grosse burrata / Petites tomates de Sicile / Roquette Big burrata / Sicily small tomatoes / Aragula ng 15.00
Supions frits / Mayo tandoori / Citron vert Fried supions / Mayonnaise tandoori / Green lime 10.00

PLATS

- Assiette de légumes de saison Plate of seasonal vegetables v / ng 13.00
Suggestion du Chef Chef suggestion 15.50 * Formule enfant Kids menu 12.50
Saucisse au couteau de notre boucher / Poivre noir / Purée au beurre 15.50
Sausage from our butcher / Black pepper / Butter mashed potatoes
Burger / Bun's brioché / Cheddar / Bacon crispy / Pommes frites maison 17.50
Beef burger / Cheddar cheese / Crispy bacon / Home french fries
Gros rigatonis à la truffe Large rigatonis with truffle v 17.50
Poulet moelleux / Carottes au miel / Pain d'épices 18.00
Sweet chicken / Carrots with honey / Gingerbread
Saumon mi-cuit / Riz thaï / Crème aigrette 19.00
Half-cooked salmon / Thai rice / Lime sour cream
Thon mi-cuit téryaki / Sucrine / Sésame / Broccolettis 21.00
Mid-cooked teriyaki tuna / Sucrine / Sesam / Baby broccoli
Pavé de veau / Crème de champignons / Purée au beurre et ciboulette 23.00
Veal / Mushrooms cream sauce / Mashed potatoes with chives
Bœuf black Angus d'Uruguay / Sauce poivre / Pommes frites maison 22.50
Uruguay black Angus beef / Pepper sauce / Home made french fries
Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses 9.00
Trou Normand : Calvados / Glace pomme "Trou Normand" : Calvados / Apple ice cream 7.00

DESSERTS

- Brioche pain perdu / Caramel beurre salé / Glace vanille Brioche / Vanilla ice cream / Salted butter caramel 9.50
Crème brûlée 8.00
Pavlova de saison Season Pavlova 9.00
Cheesecake 9.00
Entremet chocolat praliné Sweet chocolate and praline cake 9.00
Café gourmand Coffee with assortment of desserts 7.50

Brunch 24.50

Thé ou café **ou** chocolat chaud

Jus d'orange **ou** pamplemousse

Viennoiseries

Pain du quartier

Beurre doux et demi-sel

Confiture selon saison

Miel

Œuf poché sauce hollandaise

accompagné de bacon **ou** de saumon fumé dans une brioche parisienne

Pommes darphin, sucrine croquante aux noisettes

Minestrone de fruits frais

ou

Fromage blanc au granola

ou

Tarte Tropicaine

La carte du dimanche midi

Velouté / Chou-fleur / Fenouil / Curry
Cream soup / Cauliflower / Fennel / Curry v / ng 7.00

Asperges vertes / Vinaigrette à la moutarde ancienne
Green asparagus with mustard vinaigrette v / ng 9.50

Les 6 gros escargots de Bourgogne 12.00
Six beautiful Burgundy snails

Œufs de poule / Mayonnaise / Ciboulette
Hard-boiled eggs / Mayonnaise / Chives v / ng 6.00

Foie gras maison mi-cuit et figue rôtie, accompagné de sa brioche 15.00
Home made foie gras, roasted fig and brioche

Saucisse au couteau de notre boucher / Poivre noir / Purée au beurre 15.50
Sausage from our butcher / Black pepper / Butter mashed potatoes

Burger / bun's brioché / cheddar / bacon crispy / pommes frites maison 17.50
Beef burger / cheddar cheese / crispy bacon / home french fries

Saumon mi-cuit / Riz thaï / Crème aigrette 19.00
Half-cooked salmon / Thai rice / Lime sour cream

Pavé de veau / Crème de champignons / Purée au beurre et ciboulette 23.00
Veal / Mushrooms cream / Mashed potatoes with chives

Bœuf black Angus d'Uruguay / sauce poivre / pommes frites maison 22.50
Uruguay black Angus beef / pepper sauce / home made french fries

Gros rigatonis à la truffe Large rigatonis with truffle v 17.50

Formule enfant Kids menu 12.50

Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses 9.00

Entremet au chocolat et pralin Chocolate and praline entremet 9.00

Brioche pain perdu / Caramel beurre salé / Glace vanille
Brioche / Vanilla ice cream / Salted butter caramel 9.50

Cheesecake 9.00

Minestrone de fruits Fruits salad 7.00

Café gourmand Coffee with assortment of desserts 7.50

Vins & bulles

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux

Graves de Vayres AOC Grand vin de Bordeaux
Château Jean Dugay 38

Haut Médoc AOC Château Victoria 2013 38

St-Emilion Grand Cru AOC
Château Du Barry 2012 44

Lalande de Pomerol AOC
Château Bel Air 2013 47

St-Julien AOC
Connétable de Talbot 2015 65

Margaux AOC Château Giscours
La Sirène de Giscours 2014 90

Loire

Chinon AOC Les Pierres Chaudes,
Fabrice Gasnier 2015  28

Saumur Champigny AOC
Pélo, Dominique Joseph 2015 32

Menetou Salon AOC Le Grand Cerf
Cave des Vins de Sancerre 2015 36

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC
Domaine des Valettes
Antoine et François Jamet 2015 48

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOC
Domaine de la Renjarde 2016  26

Vacqueyras AOC
Les Ondines 2015 34

Crozes Hermitage AOC
David Reynaud 2016  36

Châteauneuf du Pape AOC
Les Granières de la Nerthe 2013  62

Châteauneuf du Pape AOC
Château La Nerthe, 2008, magnum  186

Côte Rôtie AOC Brune et Blonde,
E. Guigal 2013 79

Bourgogne

Pinot Noir AOC Domaine Camu Frères,
Bourgogne Vézelay 2016 36

Marsannay AOC
Dominique Laurent 2014 42

Santenay AOC Vieilles vignes,
Vincent Girardin 2013 48

Chassagne-Montrachet AOC
Vincent Girardin 2014 63

Côte de Nuits-Villages AOC
Joseph Drouhin 2014 56

Vosne Romanée AOC Joseph Drouhin 2011 138

Pommard AOC Joseph Drouhin 2010 152

Beaujolais

Brouilly AOC Réserve de Beauvoisie 2016 25

Moulin à Vent AOC Vieilles vignes,
"Pur Granit" Domaine Charvet 2014 35

St-Amour AOC "Les vins de Penlois"
de Maxence de Sebastien Besson 2016 29

Fleurie AOC Vieilles vignes,
Domaine de la Madone 2015 38

Languedoc-Roussillon

Minervois AOC
Tristan & Julien, Château La Grave 2016 24

Côtes du Roussillon AOC
"Walden", Hervé Bizeuil 2015 28

Grenache du Languedoc
"Cyprès de Toi, Domaine Fond Cyprès 2016
Vin nature  28

VINS ROSÉS 75cl

Le Coq & l'Arlequin
Pays de l'Hérault 2016 26

Côtes Sainte-Marguerite
Côtes de Provence cru classé 2016  35

VINS BLANCS 75cl

Bourgogne

Mâcon AOC *La Roche Vineuse,*
Domaine Olivier Merlin 2015 34

Chablis AOC *Olivier Savary 2015* 37

Pouilly-Fuissé AOC *Vieilles vignes,*
Vincent Girardin 2014 46

Chassagne-Montrachet
Vieilles vignes, Vincent Girardin 2013 74

Loire

Sauvignon AOC
Domaine des Echardières 2017 25

Pouilly-Fumé AOC
Nicolas Gaudry 2017 34

Sancerre AOC *Chavignol,*
Y&P Martin 2016 37

Pays d'Oc

IGP Chardonnay AOC *Orchys,*
J.L. Terrier et M. Collovray 2015 24

Rhône

Condrieu AOC *Domaine Boissonnet 2013* 90

Lirac AOC *Domaine Lafont 2012* 37

CHAMPAGNES 75cl

Deutz AOC *brut* 75

Ruinart AOC *Blanc de Blancs* 120

Dom Pérignon AOC 320

Irroy *brut* AOC 65

A. Laurans AOC *brut magnum 150cl* 130

BULLES 75cl

Prosecco Martini AOC 35

Cidre du Cotentin  Maison Lemasson 15.50

Verres & Pichets

VINS ROUGES verre 12,5cl pichet 46cl

Graves de Vayres AOC
Château Barre Gentillot 6 22

Côtes du Rhône Villages AOC
Domaine de La Renjarde  5 16.5

Brouilly AOC
Réserve de Beauvoisie 5 16.5

Pinot noir AOC *Domaine Camu Frères*
Bourgogne Vézelay 7 23

Grenache du Lanquedoc
Cyprès de Tôi,
Domaine Fond Cyprès 2016
Vin nature  6

VINS BLANCS verre 12,5cl pichet 46cl

Chardonnay AOC
Orchys 5 16.5

Sauvignon AOC
Domaine des Echardières 5 16.5

Pouilly-Fumé AOC
Nicolas Gaudry 2016 7 23

Chablis AOC
Olivier Savary 7 23

Montbazillac, 7cl 5

ROSÉ verre 12,5cl pichet 46cl

Le Coq & l'Arlequin
Nicolas Gaudry AOC 5 ... 16.5

La piscine 20cl 7.50

BULLES verre 12,5cl

Prosecco..... 6

Champagne *brut*..... 12

Cidre du Cotentin
Maison Lemasson  3.50

Prix nets en euros, service et taxes compris

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé	2.50
Café crème	3.90
Irish coffee	10.50
Chocolat chaud, cappuccino	4.90

Thés naturels : Earl Grey, Lapsang Souchong, Ceylan, Darjeeling, Assam green, Sencha 4.20

Thés aromatisés : lotus, violette, thé vert à la menthe, thé vert jasmin, Gentleman à Deauville 4.20

Infusions : camomille, tilleul, fleur d'oranger, citronnelle, verveine menthe 4

EAUX

Badoit rouge 33cl	4
Evian 25cl	4
Evian, Badoit 50cl	4
Evian, Badoit IL	6
Sup sirop	0.50

fraise, menthe, pêche, grenadine, citron, cerise, orgeat

BIÈRES 25cl 50cl

Pressions		
Becks	3.90	7.20
Leffe	4.50	7.50
Sup Picon	0.80	

Bouteilles		
Corona 33cl	5.50	
Hoegaarden 33cl	5.50	
Leffe Royale IPA 33cl	5.50	

COCKTAILS

Arletty : Champagne Deutz 6cl, liqueur de Chambord 2cl, purée de fraises 9.50

Atmosphère : Gin Bombay Sapphire 5cl, soda, concombre, Angustura, citron vert, sucre de canne 9.50

Mojito : Rhum Bacardi Carto Oro 4cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda 9

Mojito fraises, Caipirinha fraises 9.50

Caipirinha : Cachaça Leblond 4cl, citron vert, sucre de canne 9

Margarita : Tequila Camino 4cl, Triple sec 2cl, citron vert 9

Cosmopolitan : Vodka Eristoff 4cl, Cointreau 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert 9

Martini Dry : Gin Bombay Sapphire ou Vodka Eristoff 7cl, Martini Dry 3cl, twist de citron vert 9.50

Whisky sour : Whisky Maker's Mark 4cl, jus de citron, sucre de canne 9

Old Fashioned : Whisky Maker's mark 4cl, Angostura, sucre de canne, zeste d'orange 9

Vanina : Rhum Bacardi 4cl, jus de citron vert, sucre de canne, purée de fraise, limonade 9.50

BULLES

Prosecco Martini 12,5cl	6
Champagne brut 12,5cl	12
Cidre du Cotentin, Maison Lemasson 	3.50

SOFTS

Jus de fruits 20cl : orange, ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate 4

Jus de fruits pressés 25cl : orange, pamplemousse ou citron 5

Sodas Orangina 25cl, Limonade Pschitt 25cl Nestea 25cl, Schweppes 20cl 4

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl 4.50

Café glacé 5.90

Thé glacé 4.90

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12,5cl 5

Kir royal 12,5cl 10

Pastis 5l, Ricard 2cl 3.50

Martini, rouge, blanc ou bitter 5cl 4.80

Suze 4cl 4.80

Porto rouge ou blanc 7cl 5.50

Muscato de Rivesaltes 6cl 5.50

Americano : Martini bitter 4cl

Martini rouge 2cl, eau gazeuse 8

Spritz : Prosecco 3cl, Apérol 2cl, soda 1cl 8

DIGESTIFS

Poire William Miclo 5 9.50

Vieille prune de Souillac, Mirabelle 5 9.50

Calvados Boulard 12 ans 5 9.50

Bas Armagnac Château Laubade 5 9.50

Cognac Otard vs 5 9.50

Limoncello, Sambucca, Manzana 4 8

Grappa, Amaretto 5 9.50

Grand Marnier, Cointreau 5 9.50

Bailey's, Get 27, Get 31 5 9.50

Saint-Germain (liqueur de sureau) 6 12

ALCOOLS

Whiskies : William Lawson 8

Jack Daniel's, Jameson, Johnnie Walker, Red Label, Maker's Mark 9.50

Cragganmore 12 ans, Dalwhinnie 15 ans, Nikka White, Monkey Shoulder, Lagavulin 12

Gins : Bombay Sapphire 10

Hendricks 12

Vodkas : Eristoff 8

Zubrowska 10

Grey Goose 12

Rhums : Bacardi Carta Blanca ou Carta Oro 8

Bacardi Carta Ocho 10

Trois Rivières 10

Diplomático 12

Tequilas : Tequila Camino Real 8

Tequila Patron Silver 15

Divers : Absinthes 10

Absinthes supérieures 12

Shot 2cl 5

Supplément soft 2