

HOTEL DU NORD

La carte

Mozzarella di bufala, tomates en couleurs, pesto et balsamique v / ng 9.00
Mozzarella di bufala, colored tomatoes, pesto and balsamic

Gaspacho de petits pois mentholé et Sainte-Maure v / ng 7.50
Minty peas gaspacho and Sainte-Maure cheese

Saumon bio gravlax, betterave fondante et croquante ng 13.00
Gravlax organic salmon, tender and crunchy beetroot

Terrine de foie gras et cerises confites accompagné de sa brioche 15.00
Home made foie gras, candied cherries and brioche

Cœur de laitue, jambon, champignons, et comté ng 9.00
Heart of lettuce, ham, mushrooms, and comté cheese

Salade de crevettes et légumes croquants marinés ng 8.00 / 13.00
Shrimps salad and crunchy marinated vegetables

Assiette de charcuterie Charcuterie plate 9.50

Filet de daurade royale, petits pois à la française, émulsion au lard ng 18.00
Royal sea bream grilled, green peas french style, bacon emulsion

Côte de veau fondante du Piémont, tatin de carottes glacées et son jus ng 21.50
Sweet Piemont veal chop, carrots tatin and its juice

Rumsteck black Angus bio, pommes de terre Délicatesse au thym 24.50
Black Angus organic rumsteck, potatoes with thyme

Volaille fermière, pommes darphin, purée en siphon et son jus de volaille 18.50
Farm poultry, darphin potatoes, puree and its poultry juice

Burger de bœuf Charolais au comté et bacon, pommes Pont-Neuf 18.00
Charolais beef burger, comté cheese and bacon, Pont-Neuf potatoes

Poke bowl Atmosphère Atmosphere poke bowl 17.00

Assiette de pâtes selon le marché Pasta plate of the day 13.50

Assiette de légumes de saison Plate of seasonal vegetables v / ng 13.00

Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses 9.50

Nage de fruit et son granité glacé Seasonal fruits salad 8.00

Mille-feuille à la fraise et vanille bourbon Mille-feuille with strawberry and bourbon vanilla 9.00

Entremet au chocolat et pralin Chocolate and praline entremet 9.00

Crème brûlée Creme brulee 8.00

Trio de sorbets Trio of sorbets ng 7.50

Café gourmand Coffee with assortment of desserts 7.50

v : végétarien vegetarian / ng : sans gluten no gluten

Le brunch du dimanche

24.50

Thé **ou** café **ou** chocolat chaud Tea or coffee or hot chocolate

Jus d'orange **ou** pamplemousse Orange juice or grapefruit

Viennoiseries Little pastries

Pain du quartier Bread

Beurre doux et demi-sel Sweet and salty butter

Confiture selon saison Seasonal jam

Miel Honey

Œuf poché sauce hollandaise

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

Pommes darphin, sucrine croquante aux noisettes

Poached egg with hollandaise sauce

Accompanied by bacon **or** smoked salmon in a Parisian brioche

Darling potatoes, crunchy salad with hazelnuts

Minestrone de fruits frais Fresh fruits salad

ou / or

Fromage blanc au granola Granola white cheese

ou / or

Tarte Tropicane Tropicane pie

La carte du dimanche midi

Gaspacho de petits pois mentholé et Sainte-Maure **v / ng 7.50**
Minty peas gaspacho and Sainte-Maure cheese

Cœur de laitue, jambon, champignons, et comté **9.00**
Heart of lettuce, ham, mushrooms, and comté cheese

Salade de crevettes et légumes croquants marinés **ng 8.00 / 13.00**
Shrimps salad and crunchy marinated vegetables

Saumon bio gravlax, betterave fondante et croquante **ng 13.00**
Gravlax organic salmon, tender and crunchy beetroot

Filet de daurade royale, petits pois à la française, émulsion au lard **ng 18.00**
Royal sea bream grilled, green peas french style, bacon emulsion

Assiette de pâtes selon le marché **13.50**
Pasta plate of the day

Rumsteck black Angus bio, pommes de terre Délicatesse au thym **24.50**
Black Angus organic rumsteck, potatoes with thyme

Poke bowl Atmosphère **17.00**
Atmosphere poke bowl

Burger de bœuf Charolais au comté et bacon, pommes Pont-Neuf **18.00**
Charolais beef burger, comté cheese and bacon, Pont-Neuf potatoes

Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses **9.50**

Minestrone de fruits Fruits salad **7.00**

Entremet au chocolat et pralin Chocolate and praline entremet **9.00**

Mille-feuille à la fraise et vanille bourbon Mille-feuille with strawberry and bourbon vanilla **9.00**

Café gourmand Coffee with assortment of desserts **7.50**

v : végétarien vegetarian / ng : sans gluten no gluten

Prix nets en euros, taxes et service compris

Vins & Champagnes

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux

Graves de Vayres AOC Grand vin de Bordeaux Château Barre Gentillot 2014	38
Haut Médoc AOC Château Victoria 2014	38
St-Emilion Grand Cru AOC Château Du Barry 2012	44
Lalande de Pomerol AOC Château Bel Air 2012	47
St-Julien AOC Connétable de Talbot 2014	65
Margaux AOC Château Giscours La Sirène de Giscours 2014	90

Loire

Cheverny AOC Domaine de Montcy, Laura Semeria 2015	26
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

Beaujolais

Brouilly AOC Réserve de Beauvoisie 2015	25
Moulin à Vent AOC Vieilles vignes, "Pur Granit" Domaine Charvet	35
St-Amour AOC "Les vins de Penlois" de Maxence de Sebastien Besson 2015	29
Fleurie AOC Vieilles vignes, Domaine de la Madone 2013	38

Languedoc-Roussillon

Minervois AOC Tristan & Julien, Château La Grave	24
Côtes du Roussillon AOC "Walden", Hervé Bizeuil 2014	28

Bourgogne

Pinot Noir AOC Domaine Camu Frères, Bourgogne Vézelay 2016	36
Marsannay AOC Dominique Laurent 2013	42
Santenay AOC Vieilles vignes, Vincent Girardin 2013	48
Chassagne-Montrachet AOC Vincent Girardin 2014	63
Côte de Nuits-Villages AOC Joseph Drouhin 2013	56
Vosne Romanée AOC Joseph Drouhin 2011	138
Pommard AOC Joseph Drouhin 2010	152

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOC Domaine de la Renjarde 2015 	26
Vacqueyras AOC Les Ondines 2014	34
Crozes Hermitage AOC David Reynaud 2015 	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	79

VINS ROSÉS 75cl

Le Coq & l'Arlequin Pays de l'Hérault 2016	26
Côtes Sainte-Marguerite Côtes de Provence cru classé 2016 	35
Côtes de Provence Whispering Angel Château d'Esclans 2015	37

VINS BLANCS 75cl

Bourgogne

Mâcon AOC <i>La Roche Vineuse,</i> <i>Domaine Olivier Merlin 2015</i>	34
Chablis AOC <i>Olivier Savary 2015</i>	37
Pouilly-Fuissé AOC <i>Vieilles vignes,</i> <i>Vincent Girardin 2014</i>	46
Chassagne-Montrachet <i>Vieilles vignes, Vincent Girardin 2013</i>	74

Loire

Sauvignon AOC <i>Domaine des Echardières 2015</i>	25
Pouilly-Fumé AOC <i>Nicolas Gaudry 2016</i>	34
Sancerre AOC <i>Chavignol,</i> <i>Y&P Martin</i>	37

Pays d'Oc

IGP Chardonnay AOC <i>Orchys,</i> <i>J.L. Terrier et M. Collovray 2015</i>	24
---	----

Rhône

Condrieu AOC <i>Domaine Boissonnet 2013</i>	90
Lirac AOC <i>Domaine Lafont 2012</i>	37

CHAMPAGNES 75cl

Deutz AOC <i>brut</i>	75
Ruinart AOC <i>Blanc de Blancs</i>	120
A. Laurans AOC <i>brut magnum</i>	130
Dom Pérignon AOC	320

BULLES 75cl

Prosecco Martini AOC	35
----------------------------	----

Verres & Pichets

VINS ROUGES verre 12,5cl pichet 46cl

Graves de Vayres AOC <i>Château Barre Gentillot 2014</i> ..6.....	22
Côtes du Rhône Villages AOC <i>Domaine de La Renjarde 2015</i>  ..5.....	16.5
Brouilly AOC <i>Réserve de Beauvoisie 2015</i>	5..... 16.5
Pinot noir AOC <i>Domaine Camu Frères</i> <i>Bourgogne Vézelay 2016</i>	7..... 23

VINS BLANCS verre 12,5cl pichet 46cl

Chardonnay AOC <i>Orchys</i>	5..... 16.5
Sauvignon AOC <i>Domaine des Echardières</i>	5..... 16.5
Pouilly-Fumé AOC <i>Nicolas Gaudry 2016</i>	7..... 23
Chablis AOC <i>Olivier Savary 2015</i>	7..... 23
Montbazillac, 7cl.....	5

ROSÉ verre 12,5cl pichet 46cl

Le Coq & l'Arlequin AOC.....	5 ... 16.5
<i>Nicolas Gaudry 2016</i>	
La piscine 20cl.....	7.50

CHAMPAGNE verre 12,5cl

Deutz <i>brut</i>	12
-------------------------	----

BULLES verre 12,5cl

Prosecco.....	6
---------------	---

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 1L.....	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 Deutz brut 12,5cl.....	12

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

	2cl	4cl
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 4cl

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