

HOTEL DU NORD

La carte

Velouté de celeri et pomme Granny Smith v / ng 7.00

Celery creamy soup with Granny Smith apple

Salade Parisienne, comté, jambon de Paris et moutarde de Meaux 9.00

Parisian salad, comté cheese, cooked pressed ham of Paris and mustard from Meaux

Salade croquante de légumes, vinaigrette à huile d'olive citronnée v / ng 8.00

Crunchy vegetables, olive oil and lemon vinaigrette

Saumon bio gravlax, betterave fondante et croquante ng 13.00

Gravlax organic salmon, tender and crunchy beetroot

Foie gras maison et sa brioche, chutney de poires 16.00

Home made foie gras, pear chutney and brioche

Guacamole d'avocat, haddock fumé et agrumes ng 11.00

Avocado guacamole with smoked haddock and citrus fruits

Daurade royale snackée, épinards au beurre et tomates confites ng 19.00

Royal sea bream grilled, spinach cooked with butter and preserved tomatoes

Cabillaud rôti, poireaux, condiment tomates et verveine 19.00

Roasted cod, leeks, tomatoes and verbena condiments

Linguine au pesto, tomates confites v 13.00

Pesto linguine, preserved tomatoes

Volaille Noire de Challans, salsifis rôtis et marrons glacés ng 18.00

Challans Black poultry, roasted salsify and chestnuts

Côte de boeuf française (350g), mousseline de pomme de terre 29.00

French beef rib (350g), light whipped potato purée

Noix de veau au romarin, patates douces 17.00

Filleted cushion of veal cooked with rosemary herb, sweet potatoes

Burger de Charolais, pommes Pont-Neuf 18.00

Charolais beef burger, Pont-Neuf potatoes

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

Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses 9.50

Piña colada tapioca et ses churros Tapioca piña colada and churros 8.50

Notre pain perdu et kumquats confits Brioche and candied kumquats 9.00

Entremet croustillant aux chocolats Sweet and crunchy chocolates cake 8.00

Dôme au citron croustillant Crunchy lemon dome 8.50

Assortiment de sorbets Assortment 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

Thé ou café **ou** chocolat chaud

Jus d'orange **ou** pamplemousse

Viennoiseries

Pain du quartier

Beurre Paysan Breton

Confiture maison

Miel

Œuf poché sauce hollandaise

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

Pommes darphin, sucrose croquante aux noisettes

Minestrone de fruits frais

ou

fromage blanc au granola

ou

tarte Tropézienne

24.50

La carte du dimanche midi

Velouté de celeri et pomme Granny Smith v / ng 7.00
Celery creamy soup with Granny Smith apple

Salade Parisienne, comté, jambon de Paris et moutarde de Meaux 9.00
Parisian salad, comté cheese, cooked pressed ham of Paris and mustard from Meaux

Salade croquante de légumes, vinaigrette à huile d'olive citronnée v / ng 8.00
Crunchy vegetables, olive oil and lemon vinaigrette

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

Cabillaud rôti, poireaux, condiments tomates et verveine 18.00
Roasted cod, leeks, tomatoes and verbena condiments

Linguine au pesto, tomates confites v 13.00
Pesto linguine, preserved tomatoes

Côte de boeuf française (350g), mousseline de pomme de terre 29.00
French beef rib (350g), light whipped potato purée

Burger de Charolais, pommes Pont-Neuf 18.00
Charolais burger, Pont-Neuf potatoes

Sélection de fromages affinés Selection of fine cheeses 9.50

Minestrone de fruits Fruits salad 7.00

Entremet croustillant aux chocolats Sweet and crunchy chocolates cake 8.00

Notre pain perdu et kumquats confits Brioche and candied kumquats 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

Pessac-Leognan AOC <i>Bec en sabot 2015</i>	38
Haut Médoc AOC <i>Château Victoria 2011</i>	38
St-Emilion Grand Cru AOC <i>Château Du Barry 2012</i>	44
Lalande de Pomerol AOC <i>Château Bel Air 2012</i>	47
St-Julien AOC <i>Connétable de Talbot 2008/11/12</i>	65
Margaux AOC <i>Château Giscours</i> <i>La Sirène de Giscours 2014</i>	90

Loire

Cheverny AOC <i>Domaine de Montcy</i> , <i>Laura Semeria 2015</i>	26
Chinon AOC <i>Les Pierres Chaudes</i> , <i>Fabrice Gasnier 2015</i> 	28
Saumur Champigny AOC <i>Pélo, Dominique Joseph 2014</i>	32
Menetou Salon AOC <i>Le Grand Cerf</i> <i>Cave des Vins de Sancerre 2014</i>	36
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC <i>Domaine des Valettes</i> <i>Antoine et François Jamet 2015</i>	48

Beaujolais

Brouilly AOC <i>Réserve de Beauvoisie 2015</i>	25
Moulin à Vent AOC <i>Vieilles vignes</i> , <i>"Pur Granit" Domaine Charvet 2014</i>	35
St-Amour AOC <i>"Les vins de Penlois"</i> <i>de Maxence de Sebastien Besson 2013</i>	29
Fleurie AOC <i>Vieilles vignes</i> , <i>Domaine de la Madone 2013</i>	38

Languedoc-Roussillon

Minervois AOC <i>Tristan & Julien, Château La Grave 2014</i>	24
Côtes du Roussillon AOC <i>"Walden", Hervé Bizeuil 2012</i>	28

Bourgogne

Pinot Noir AOC <i>Domaine Camu Frères</i> , <i>Bourgogne Vézelay 2015</i>	36
Marsannay AOC <i>Dominique Laurent 2013</i>	42
Santenay AOC <i>Vieilles vignes</i> , <i>Vincent Girardin 2013</i>	48
Chassagne-Montrachet AOC <i>Vincent Girardin 2014</i>	63
Côte de Nuits-villages AOC <i>Joseph Drouhin 2012</i>	56
Vosne Romanée AOC <i>Joseph Drouhin 2011</i>	138
Pommard AOC <i>Joseph Drouhin 2010</i>	152

Rhône

Côtes du Rhône Villages AOC <i>Domaine de la Renjarde 2015</i> 	26
Vacqueyras AOC <i>Les Ondines 2014</i>	34
Crozes Hermitage AOC <i>David Reynaud 2014</i> 	36
Châteauneuf du Pape AOC <i>Les Granières de la Nerthe 2013</i> 	62
Châteauneuf du Pape AOC <i>Château La Nerthe, 2008, magnum</i> 	186
Côte Rôtie AOC <i>Brune et Blonde</i> , <i>E. Guigal 2010</i>	79

VINS ROSÉS 75cl

Côtes de Provence AOC <i>Château La Moutête 2015</i>	26
Côtes de Provence <i>cru classé</i> , <i>Château Ste-Marguerite 2014</i> 	35

VINS BLANCS 75cl

Bourgogne

Mâcon AOC <i>La Roche Vineuse,</i> <i>Domaine Olivier Merlin 2014</i>	34
Chablis AOC <i>Olivier Savary 2015</i>	37
Pouilly-Fuissé AOC <i>Vieilles vignes,</i> <i>Vincent Girardin 2011 2012</i>	46
Chassagne-Montrachet <i>Vieilles vignes, Vincent Girardin 2011</i>	74

Loire

Sauvignon AOC <i>Domaine des Echardières 2015</i>	25
Pouilly Fumé AOC <i>Les Vallons, David Bailly 2015</i>	34
Sancerre AOC <i>Chavignol,</i> <i>Y&P Martin 2015</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

Vouvray Pétillant <i>L'Ancestrale 2013</i> 	43
Prosecco Martini AOC	35

Verres & Pichets

VINS ROUGES verre 12,5cl pichet 46cl

Pessac-Leognan AOC <i>Bec en sabot 2015</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 2015</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>Les Vallons</i>	7	23
Montbazillac, 7cl	5	

ROSÉ verre 12,5cl pichet 46cl

Côtes de Provence AOC	5	16.5
---------------------------------	---	------

CHAMPAGNE verre 12,5cl

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

BULLES verre 12,5cl

Vouvray <i>L'Ancestrale 2013</i> 	8
Prosecco	6

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé	2.50
Café crème.....	3.90
Irish coffeee	9.50
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..... 4.20

Infusions : camomille, tilleul, fleur d'oranger, citronnelle, verveine menthe4

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
Lefte	4.50	7.50
Sup Picon.....	0.80	

Bouteilles

Corona 33cl.....	5.50
Hoegaarden 33cl.....	5.50
Pelforth brune 33cl.....	5.50

COCKTAILS

Arletty : Champagne Deutz 6cl, liqueur de Chambord 2cl, 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

BULLES

Prosecco Martini 12,5cl.....	6
Vouvray pétillant "Ancestrale" 12,5cl.....	8
Champagne Deutz brut 12,5cl.....	12

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits 20cl : orange, ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate.....4
Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl..... 4.50
Orangina 25cl, Limonade Pschitt 25cl
Nestea 25cl, Schweppes 20cl..... 4

APÉRITIFS

Muscato de Rivesaltes 6cl	5.50
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

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
Cognac Otard vsop	6	12
Cognac Otard xo.....	15	30
Limoncello, Sambucca, Manzana	4	8
Grappa, Amaretto.....	5	9.50
Grand Marnier, Cointreau	5	9.50
Bailey's, Get 27, Get 3l	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 : Gordon..... 8
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