

# HOTEL DU NORD

## La carte par notre chef Benjamin Mathieu

*Cuisine faite maison*

### ENTRÉES

Gaspacho de tomates ananas / Huile d'olive / Citron / Tomates Green Zébra *v/ng* 8.50  
Yellow tomatoes gaspacho / Olive oil / Lemon / Green Zebra Tomatoes

Asperges blanches / Vinaigrette à la moutarde ancienne *v/ng* 9.50  
White asparagus with mustard vinaigrette

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

Les 6 gros escargots de Bourgogne 12.00  
Six beautiful "Bourgogne" snails

Foie gras maison / Figue / Brioche 15.00  
Home made foie gras / Fig / Brioche

### À PARTAGER (ou pas)

Gros bol de tarama blanc / Sucrine 12.00  
White tarama / Sucrine

Saucisson sec / Cornichons / Beurre *ng* 9.50  
Dry sausage / Pickles / Butter

Grosse burrata / Petites tomates de Sicile / Roquette *ng* 15.00  
Big burrata / Sicily small tomatoes / Aragula

Supions frits / Mayo tandoori / Citron vert 10.00  
Fried supions / Mayonnaise tandoori / Green lime

### PLATS

Cœur de laitue garni façon salade niçoise *v/ng* 16.00  
Heart lettuce with niçoise salad

Suggestion ou salade 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 bœuf ou veggie / Bun's brioché / Cheddar / Bacon crispy / Pommes frites maison 17.50  
Beef or veggie burger / Cheddar cheese / Crispy bacon / Home french fries

Gros rigatonis à la truffe *v* 17.50  
Large rigatonis with truffle

Poulet jaune au citron / Petits légumes à l'huile d'olive 18.00  
Yellow lemon chicken / Small vegetables with olive oil

Fish & chips / Sauce tartare / Citron vert 17.50  
Fish & chips / Tartar sauce / Green lime

Gambas grillée à la plancha / Riz long au lait de coco 24.00  
Grilled prawns / Rice with coconut milk

Thon mi-cuit tériyaki / Sucrine / Sésame / Broccoletti 21.00  
Mid-cooked teriyaki tuna / Sucrine / Sesam / Baby broccoli

Côte de veau / Crème de champignons / Purée au beurre et ciboulette 26.00  
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

### DESSERTS

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

Crème brûlée 8.00

Vacherin aux fraises / Chantilly / Meringue 9.00  
Strawberries vacherin / Chantilly / Meringue

Nage de fruits 9.00  
Fruit salad

Entremet chocolat praliné 9.00  
Sweet chocolate and praline cake

Glaces ou sorbet / 2 boules 6.00  
Ice cream / 2 cups

Café gourmand 7.50  
Coffee with assortment of desserts

Sélection de fromages affinés 9.00  
Selection of fine cheeses

Trou Normand : Calvados / Glace pomme "Trou Normand" : Calvados / Apple ice cream 7.00

# 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, sucrose croquante aux noisettes

Minestrone de fruits frais

**ou**

Fromage blanc au granola

**ou**

Tarte Tropicaine

# La carte du dimanche midi

Gaspatcho de tomates ananas / Huile d'olive / Citron / Tomates Green Zébra v / ng 8.50  
Yellow tomatoes gaspacho / Olive oil / Lemon / Green Zebra Tomatoes

Asperges blanches / Vinaigrette à la moutarde ancienne v / ng 9.50  
White asparagus with mustard vinaigrette

Les 6 gros escargots de Bourgogne Six beautiful Burgundy snails 12.00

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

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

Grosse burrata / Petites tomates de Sicile / Roquette  
Big burrata / Sicily small tomatoes / Aragula ng 15.00

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

Burger / Bœuf ou veggie / Cheddar / Bacon crispy / Pommes frites maison 17.50  
Beef or veggie burger / Cheddar cheese / Crispy bacon / Home french fries

Thon mi-cuit tériyaki / Sucrine / Sésame / Brocolettis 21.00  
Half-cooked salmon / Thaï rice / Lime sour cream

Côte de veau / Crème de champignons / Purée au beurre et ciboulette 26.00  
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

Cœur de laitue garni façon salade niçoise Heart lettuce with niçoise salad 16.00

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

Vacherin aux fraises / Chantilly / Meringue 9.00  
Strawberries vacherin / Chantilly / Meringue

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
<b>Thés naturels</b> : Earl Grey, Lapsang Souchong, Ceylan, Darjeeling, Assam green, Sencha	4.20
<b>Thés aromatisés</b> : lotus, violette, thé vert à la menthe, thé vert jasmin, Gentleman à Deauville	4.20
<b>Infusions</b> : 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
<b>Sup sirop</b>	0.50
fraise, menthe, pêche,	
grenadine, citron,	
cerise, orgeat	

## BIÈRES 25cl 50cl

<b>Pressions</b>		
Becks	3.90	7.20
Leffe	4.50	7.50
Sup Picon	0.80	
<b>Bouteilles</b>		
Corona 33cl	5.50	
Hoegaarden 33cl	5.50	
Leffe Royale IPA 33cl	5.50	

## COCKTAILS

<b>Arletty</b> : Champagne Deutz 6cl, liqueur de Chambord 2cl, purée de fraises	9.50
<b>Atmosphère</b> : Gin Bombay Sapphire 5cl, soda, concombre, Angustura, citron vert, sucre de canne	9.50
<b>Mojito</b> : Rhum Bacardi Carto Oro 4cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda	9
<b>Mojito fraises, Caipirinha fraises</b>	9.50
<b>Caipirinha</b> : Cachaça Leblond 4cl, citron vert, sucre de canne	9
<b>Margarita</b> : Tequila Camino 4cl, Triple sec 2cl, citron vert	9
<b>Cosmopolitan</b> : Vodka Eristoff 4cl, Cointreau 2cl, jus de cranberry, jus de citron vert	9
<b>Martini Dry</b> : Gin Bombay Sapphire ou Vodka Eristoff 7cl, Martini Dry 3cl, twist de citron vert	9.50
<b>Whisky sour</b> : Whisky Maker's Mark 4cl, jus de citron, sucre de canne	9
<b>Old Fashioned</b> : Whisky Maker's mark 4cl, Angostura, sucre de canne, zeste d'orange	9
<b>Vanina</b> : 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

<b>Jus de fruits</b> 20cl : orange, ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate	4
<b>Jus de fruits pressés</b> 25cl : orange, pamplemousse ou citron	5
<b>Sodas</b> Orangina 25cl, Limonade Pschitt 25cl	
Nestea 25cl, Schweppes 20cl	4
Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl	4.50
<b>Café glacé</b>	5.90
<b>Thé glacé</b>	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
<b>Americano</b> : Martini bitter 4cl	
Martini rouge 2cl, eau gazeuse	8
<b>Spritz</b> : 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
<b>Whiskies</b> : 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
<b>Gins</b> : Bombay Sapphire	10
Hendricks	12
<b>Vodkas</b> : Eristoff	8
Zubrowska	10
Grey Goose	12
<b>Rhums</b> : Bacardi Carta Blanca ou Carta Oro	8
Bacardi Carta Ocho	10
Trois Rivières	10
Diplomático	12
<b>Tequilas</b> : Tequila Camino Real	8
Tequila Patron Silver	15
<b>Divers</b> : Absinthes	10
Absinthes supérieures	12
Shot 2cl	5
Supplément soft	2

# HOTEL DU NORD

## Boire & grignoter

### COCKTAILS MAISON

<b>Arletty</b> : Champagne Deutz 6cl, liqueur de Chambord 2cl, purée de fraises	9.50
<b>Atmosphère</b> : Gin Bombay Sapphire 5cl, soda, concombre, Angustura, citron vert, sucre de canne	9.50
<b>Vanina</b> : Rhum Bacardi 4cl, jus de citron vert, sucre de canne, purée de fraise, limonade	9.50

### COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Mojito</b> * Mojito fraises * Caipirinha fraises <b>Caipirinha</b> * Margarita * Cosmopolitan <b>Martini Dry</b> * Whisky sour * Old Fashioned	9.00
---	------

### 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
<b>Americano</b> : Martini bitter 4cl Martini rouge 2cl, eau gazeuse	8
<b>Spritz</b> : Prosecco 3cl, Apérol 2cl, soda 2cl	8
<b>Spritz Saint-Germain</b> : Prosecco 3cl, Saint-Germain 2cl, soda 2cl	8.50
<b>Pommeau</b> Maison Lemasson  5cl	5.50
<b>P'tit Zef</b> Maison Lemasson  5cl	4.80

### BULLES

	verre 12,5cl	bouteille 75cl
<b>Champagne brut</b>	12	75
<b>Prosecco</b>	6	
<b>Cidre du Cotentin</b>  Maison Lemasson	3.50	15.50

### VINS AU VERRE

	verre 12,5cl	pichet 46cl
<b>ROUGES</b>		
<b>Graves de Vayres</b> AOC <i>Château Barre Gentillot</i>	6	22
<b>Côtes du Rhône Villages</b> AOC <i>Domaine de La Renjarde</i> 	5	16.50
<b>Vallée du Rhône</b> AOC <i>La Tournée, Maison Ferraton</i>	3.50	
<b>Brouilly</b> AOC <i>Réserve de Beauvoisie</i>	5	16.50
<b>Pinot noir</b> AOC <i>Domaine Camu Frères</i> <i>Bourgogne Vézelay</i>	7	23
<b>Buzet</b> AOC <i>Térres d'Anthéa</i> 	4	14.50
<b>Lanquedoc</b> <i>Cyprès de toi</i> <i>vin naturel 2016</i> 	6	
<b>Merlot</b> <i>Côteaux de Béziers</i> <i>Domaine Le Neuf</i>	3.50	

	verre 12,5cl	pichet 46cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Chardonnay</b> AOC <i>Orchys</i>	5	16.50
<b>Sauvignon</b> AOC <i>Domaine des Echardières</i>	5	16.50
<b>Pouilly-Fumé</b> AOC <i>Nicolas Gaudry 2016</i>	7	23
<b>Chablis</b> AOC <i>Olivier Savary</i>	7	23
<b>Montbazillac</b> , 7cl	5	
<b>Vallée du Rhône</b> AOC <i>La Tournée, Maison Ferraton</i>	3.50	

	verre 12,5cl	pichet 46cl
<b>ROSÉ</b>		
<b>Le Coq &amp; l'Arlequin</b> <i>Nicolas Gaudry</i> AOC	5	16.50
<b>La piscine</b> 20cl	7.50	

## HAPPY HOUR

du lundi au vendredi de 18 à 21h

Bière blonde 50cl 6.00

Mojito \* Caïpirinha \* Caïpiroska \* Spritz \* Piscine de Prosecco 6.50

# HOTEL DU NORD

## GRIGNOTAGE À PARTAGER (ou pas)

Gros bol de tarama blanc / Sucrine	White tarama / Sucrine	12
Terrine de cochon / Mâche en vinaigrette / Pickles	Pork Terrine / Salad in Vinaigrette / Pickles	9
Sélection de fromage	Cheese board	9
Planche de charcuterie	Plate of cold cuts	13
Planche mixte	Mixed board	15
Saucisson sec / Cornichons / Beurre	Dry sausage / Pickles / Butter	9.50
Grosse burrata / Petites tomates de Sicile / Roquette	Big burrata / Sicily tomatoes / Aragula	15
Radis roses / Beurre demi-sel	Pink radish / Half-salted butter	5
Assiette de saumon fumé / Toasts	Salmon toasts	15
Supions frits / Mayo tandoori / Citron vert (à partir de 19h)	Fried supions / Mayo tandoori / Green lime	10

## BIÈRES

	25cl	50cl
<b>Pressions</b>		
Becks	3.90	7.20
Leffe	4.50	7.50
Sup Picon	0.80	
<b>Bouteilles 33cl</b>		
Corona 33cl	5.50	
Hoegaarden 33cl	5.50	
Leffe Royale IPA 33cl	5.50	

## 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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b> , décaféiné, allongé	2.50
Café crème	3.90
Irish coffee	10.50
Chocolat chaud, cappuccino	4.90
<b>Thés naturels</b>	4.20
<b>Thé à la menthe</b>	4.20
<b>Infusions</b>	4

## SOFTS

<b>Jus de fruits</b> 20cl : orange, ananas, pomme, pamplemousse, cranberry, abricot, tomate	4
<b>Jus de fruits pressés</b> 25cl : orange, pamplemousse ou citron	5
<b>Sodas</b> Orangina 25cl, Limonade Pschitt 25cl, Nestea 25cl, Schweppes 20cl	4
Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl	4.50
<b>Café glacé</b>	5.90
<b>Thé glacé maison</b>	4.90

## ALCOOLS

	4cl
<b>Whiskies</b> : 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
<b>Gins</b> : Bombay Sapphire	10
Hendricks	12
<b>Vodkas</b> : Eristoff	8
Zubrowska	10
Grey Goose	12
<b>Rhums</b> : Bacardi Carta Blanca ou Carta Oro	8
Bacardi Carta Ocho	10
Trois Rivières	10
Diplomático	12
<b>Tequilas</b> :	
Tequila Camino Real	8
Tequila Patron Silver	15
<b>Divers</b> : Absinthes	10
Absinthes supérieures	12
Shot 2cl	5
Supplément soft	2