

HOTEL *du* NORD

RESTAURANT



ENTRÉES

Huîtres de pleine mer « Spéciales n°2 » la sizaine de Maison Quintin	19
Beaux escargots sauvages de Bourgogne la sizaine, beurre, ail & persil	13
Poireaux vinaigrette huile d'olive & grenade	8
Rillettes de maquereaux citron vert & coriandre	8
Burratina fumée	12
Oeuf bio à la diable mayonnaise paprika, pickles, oignons frits & soja	8
Ceviche de lieu noir maïs torréfié, patates douces & gingembre	12
Foie gras de canard maison des Pyrénées de notre fermier	17
Croquettes d'agneau de sept heures yaourt aux herbes	14
Saucisson sec du Pays Basque de Julian Mairal	10
Velouté du moment	8



PLATS

Brandade de Maquereaux chapelure maison & mesclun	20
Tartare de boeuf au couteau frites maison	18
Magret de canard fermier des Pyrénées betterave, panais & fruits rouges	26
Salade de chèvre chaud vinaigrette aux agrumes, croutons & chapelure de sésame noir	17
Paleron de boeuf façon bourguignon, purée d'Agria & jus de viande	19
Wellington vegan pâte feuilletée vegan, tofu, quinoa & légumes de saison	17
Croque-monsieur de gouda truffé avec ou sans jambon de Paris & mesclun	18
Filet de boeuf Aberdeen 200g, frites maison, mesclun & sauce poivre	35
Poisson du jour riz venere, comté & purée d'Agria persillée	24



DESSERTS

Mousse au chocolat cacao 82%	8
Île flottante crème anglaise maison & amandes torréfiées	9
Poire William au chocolat sauce au chocolat noir	8
Brioche perdue de notre boulanger «Les Délices de Parmentier», glace vanille & caramel beurre salé	11
Crème brûlée vegan lait de soja, lait de coco & vanille de Madagascar	8

HOTEL *du* NORD

RESTAURANT

ENTRÉES

Natural Organic oysters « Spéciales n°2 » la sizaine de Maison Quintin	19
Beautiful wild snails of Burgundy la sizaine, butter, garlic & parsley	13
Leeks vinaigrette olive oil & pomegranates	8
Maqueral rillettes lime & coriander	8
Smoked burratina	12
Organic deviled egg pickled soy egg, paprika mayonnaise, pickles & fried onions	8
Raw Saithe like Ceviche roasted corn, sweet potatoes & ginger	12
Foie gras de canard maison des Pyrénées from our farmer	17
Seven-hour lamb cromesquis herbal yoghurt	14
Dry sausage of Julian Mairal	10
Velvet soup of the moment	8

PLATS

Maqueral brandade homemade breadcrumbs, green salad	20
Beef tartar «au couteau» french fries	18
Farmhouse duck breast des Pyrénées beetroot, parsnip & red berries	26
Hot goat cheese salad citrus vinaigrette, croutons & black sesame crumbs	17
Beef chuck bourguignon style, mashed Agria & meat juice	19
Vegan Wellington puff pastry, tofu, quinoa & seasonal vegetables	17
Croque-monsieur of truffle gouda cheese, vegetarian or ham of Paris & salad	18
Beef fillet Aberdeen, 200g, french fries, salad & pepper sauce	35
Fish of the day, venere rice, county & mashed Agria	24

DESSERTS

Chocolate mousse	8
Île flottante custard & roasted almonds	9
Chocolate William pear dark chocolate sauce	8
Brioche french toast vanilla & salted butter caramel ice cream	11
Crème brûlée vegan, soya milk, coconut milk & agar agar	8