

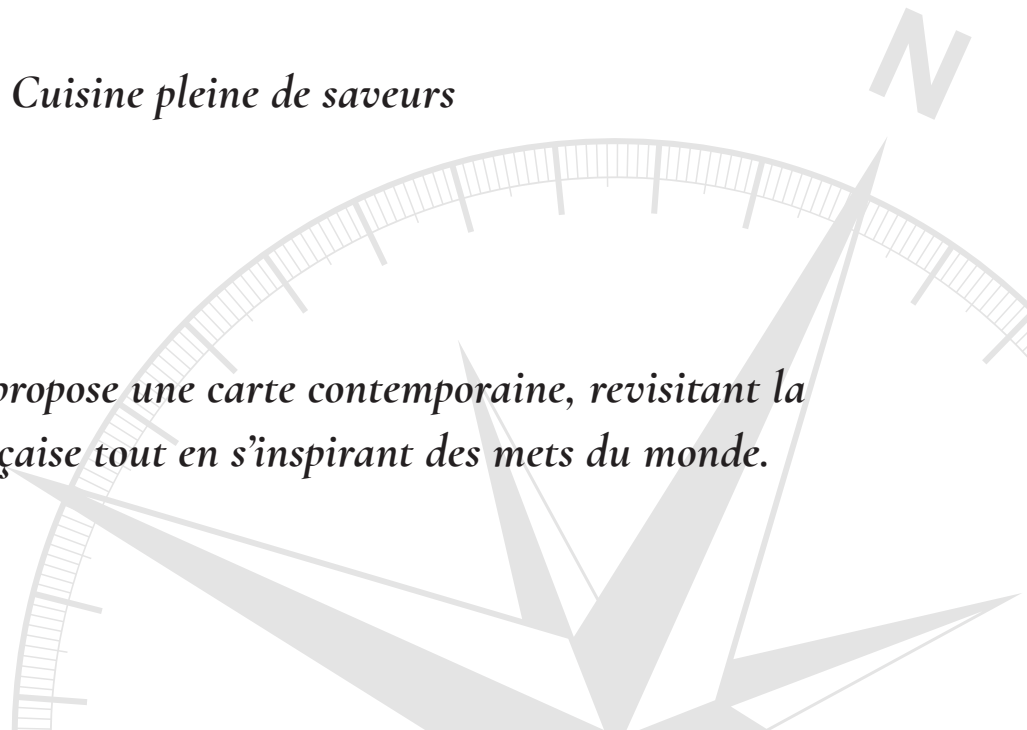
N
S

NORD SUD

Bienvenue au Nord Sud

Cuisine pleine de saveurs

*Notre équipe vous propose une carte contemporaine, revisitant la
gastronomie française tout en s'inspirant des mets du monde.*



Nos boissons

APERITIFS

Monaco	3 €
Panaché	3,5 €
Ricard (2cl)	3,5 €
Perroquet	3,7 €
Kir (15cl)	4 €
Martini (7cl)	4 €
Suze (7cl)	4 €
Porto Rouge (7cl)	5 €
Picon Bière - Picon Vin Blanc	5 €
Sangria (25cl)	7 €
Vin de châtaigne, noix, pêche, figue (15cl) Distillerie du Périgord	5 €
Rhum Bacardi (4cl)	6 €
Rhum ambré 3 rivières (4cl)	6 €
Rhum coca	8 €
Gin Gordon's (4cl)	6 €
Gin Akori (à boire pur avec le glace) (4cl)	7 €
Generous Gin Original (fruité et floral) (4cl)	8 €
Vodka (4cl)	6 €
Baileys (6cl)	6 €
Spritz	9 €
Kir champagne (15cl)	10 €
Coupe de champagne	10 €

WHISKY

Baby J&B (2cl)	3 €
J&B (4cl)	5 €
J&B coca	8 €
Bulleit Bourbon (4cl)	7 €
Port Charlotte (4cl) Islay single malt	9 €
Nikka (4cl) Coffey grains whisky	9 €
Dalmore (4cl) Vintage 2008	10 €

DIGESTIFS

Limoncello	5 €
Amaretto (6cl)	6 €
Rhum arrangé citron gingembre (6cl)	6 €
Rhum arrangé rhum passion (6cl)	6 €
Rhum arrangé noix et macadamia vanille (6cl)	6 €
Rhum arrangé kumquats café	6 €
Rhum Don Papa Rum	7 €

Rhum Don Papa Baroko	9€
Rhum Zacapa 23 ans d'âge	12€
Grappa (6cl)	6€
Get 27 (6cl)	6€
Get 31 (6cl)	6€
Armagnac (6cl)	8€
Cognac (6cl)	8€
Poire Williams (6cl)	8€
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge (6cl)	8€
Prune	8€
Irish coffee	11€

CHAMPAGNES

H.Blin (bouteille 75 cl)	41€
Ruinart (bouteille 75 cl)	80€

BIÈRES

Galopin	2,8€
Pression (25cl)	
Saint-Omer	3,8€
Goudale	4,1€
Pression (50cl)	
Saint-Omer	7,3€
Goudale	7,5€
Bouteilles (33cl)	
Bière sans alcool 1664	5€

BIÈRES ARTISANALES BIO LE COMPTOIR DE MALTÉO

Bouteilles 33cl	
La triple	5€
Blanche (médaille d'or concours international Lyon 2021)	5€
La rousse (médaille d'argent concours international Lyon 2021)	5€
La noire (médaille d'or concours international Lyon 2021)	5€

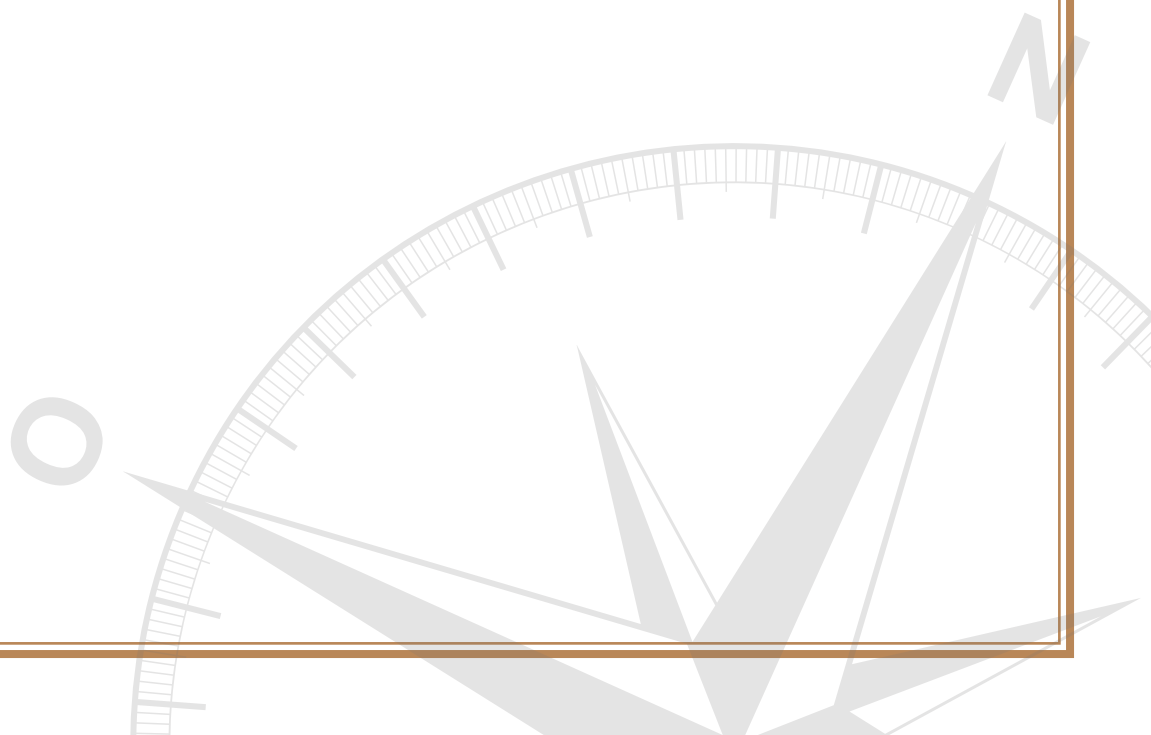


SOFTS

Sirop à l'eau (25cl)	2€
Grenadine, menthe, pêche, citron	
Limonade	2€
Diabolo (25cl)	2,5€
Jus de tomate (25cl)	4€
Jus de fruits Pago (20cl)	4€
Orange, ananas, abricot, pomme, ACE	
Coca Cola / Coca Cola Light (33cl)	4€
Fanta orange (25cl)	4€
Sprite (33cl)	4€
Tea Pêche de la maison Maltéo	4€
Perrier (33cl)	4€
Schweppes (33cl)	4€
Ginger beer	4€
Tonic water	4€
Bubble Tea	5€

EAUX

San Pellegrino 50cl	5€
San Pellegrino 1L	6€
Abatilles bordelaise 1L	6€
Abatilles bordelaise 50cl	5€



Carte des cocktails

COCKTAILS

Bloody Mary Jus de tomate, vodka	8 €
Lillet blanc Fever tree, concombre	8 €
Lillet rosé Fever tree, citron vert	8 €
Lillet rouge Fever tree, orange	8 €
Mojito Rhum ambré, sucre brun, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, eau pétillante	10 €
Pina Colada Rhum blanc, jus d'ananas, sirop de pina colada, sirop de canne	10 €
Gin Tonic (fever three tonic water) Gin, tonic, baies de genièvre, tranche de citron, concombre	10 €
Moscow mule Vodka, gingerbeer, feuille de menthe, citron vert	10 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito Sucre brun, citron vert, feuille de menthe, sucre de canne, eau pétillante	8 €
Virgin pina colada Jus d'ananas, sirop de pina colada, sirop de canne	8 €

COCKTAILS SIGNATURE

11 €

Moscow Moon 18cl Vodka, Citron vert - Gingembre - Miel d'Acacia - Eau pétillante
Marilyn Kiss 11cl Vodka, Framboise - Fleur de Sakura - Pamplemousse rose - Fleur de sureau
F*** Me Up 11cl Vodka, Extrait de café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar
Herborium 17cl Gin, Menthe - Concombre - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante
Spice Road 20cl Rhum, Gingembre - Citron vert - Fleur d'oranger - Miel d'Acacia - Eau pétillante
Bohemian Raspberry 14cl Rhum, Pamplemousse rose - Fleur de Sakura - Fleur de sureau - Framboise
Dr. Pineapple 18cl Rhum, Ananas - Grenade - Orange - Baie de passion
Milky Ray 13cl Rhum, Café noir - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar - lait

MOCKTAILS SIGNATURE (SANS ALCOOL) 9 €

Calico Jack 20cl Grenade - Ananas - Orange - Citron vert - Amande
Astral 20cl Miel d'Acacia - Gingembre - Citron vert - Fleur d'oranger - Eau pétillante
Geisha Says No! 13cl Fleur de Sakura - Framboise - Fleur de Sureau - Pamplemousse rose
Cosmic Garden 13cl Menthe - Concombre - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante

Café et thé

CAFÉ LAUNAY BIO

Expresso	2 €
Décaféiné	2 €
Noisette	2,3 €
Café allongé	2,3 €
Grand café	3,6 €
Grand crème	3,9 €
Cappuccino	4,5 €

THÉ

Dammann & frère	4 €
Noir :	- Coquelicot gourmand
	- Jardin bleu
	- Breakfast
	- Earl grey
	- Paul & Virginie
	- Christmas tea
Vert :	- Gun Powder
	- Bali
	- Touareg menthe
	- Oriental
	- Noël à Manhattan
Mariage & frère	4 €
Noir :	- Earl grey french blue
	- Marco Polo
	- Esprit de Noël
	- Rose de l'Himalaya
Vert et Noir :	- Casablanca
Vert :	- Thé à l'opéra
Rouge :	- Rouge Bourbon (rooibos)
Blanc :	- Tokyo Rapsody
Bleu :	- Bleu des légendes

INFUSION

Dammann & frère	4 €
	- Tilleul
	- Tisane du berger
	- Tisane des Merveilles
	- Carcadet Passion Framboise
Rooibos :	- Rooibos de Noël
	- Carrot cake
	- Oriental
	- Vanille
	- Citrus
Mariage & frère	4 €
	- Verbena citrodora

Le sens du partage...

La Gigi Planche à partager en toute convivialité 19 €

En souvenir et en hommage à un homme qui a travaillé ici même pendant plus de 40ans, artisan charcutier traiteur il était la générosité et l'amitié même et a su avec son épouse Annie, être toujours au service de son village. Gigi (Monsieur Beauvié Gilbert) si fier de servir les autres, nous aurions tant aimé le garder plus longtemps afin qu'il soit aussi fier de nous voir travailler dans le même esprit.

La chiffonnade de jambon 10 €

Pour démarrer

STARTERS

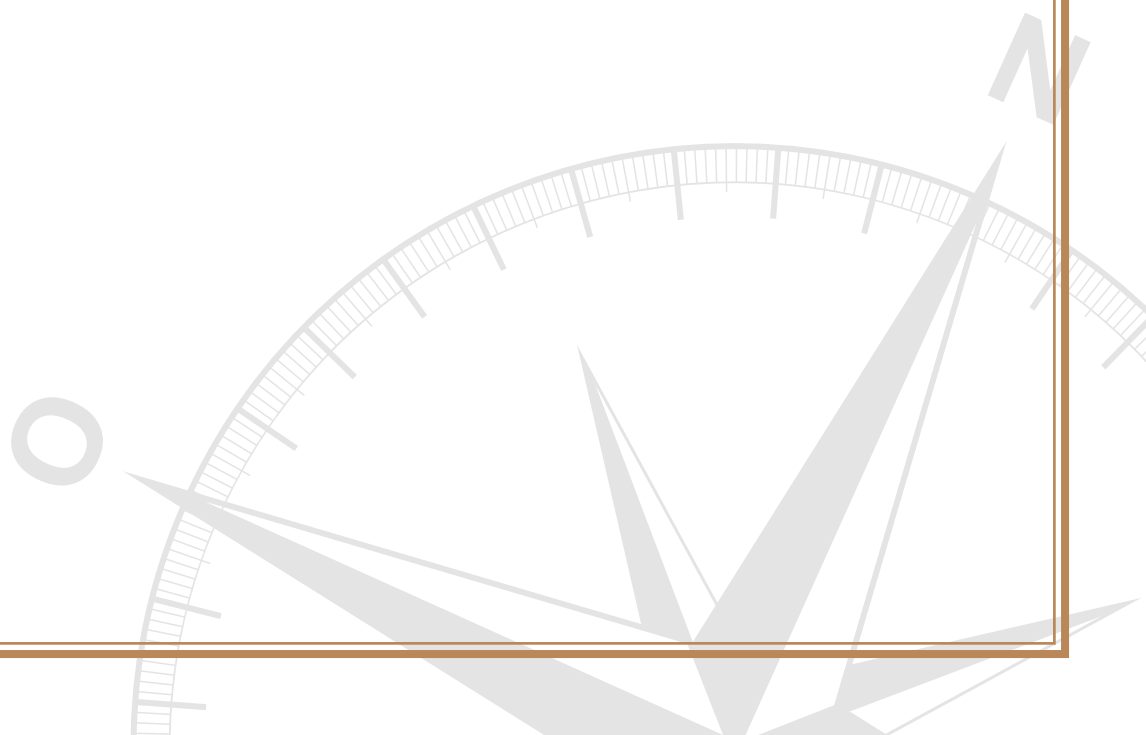
Tataki de bœuf Aubrac façon thaï 12 €

Cassolette d'escargots (Achatine) *Crème en persillade, gratiné au four* 13 €

Saumon Gravlax *accompagné de sa sauce Nordique* 15 €

Burrata truffé *Chaud froid de burrata, crème de Tartuffade et copeaux de truffes* 16 €

Pied de cochon grillé au four 16 €



Buddha Bowls

Le Buddha Bowl est un bol japonais, symbolisant la tête de Buddha et sa sagesse. Il est utilisé lors de méditation japonais appelées «oryoki», ce mot signifiant «Juste assez».



Plat végétarien, **cacahuètes*** légumes et féculents à l'inspiration du chef

Buddha Bowl

20 €

Bibimbap

Met populaire en Corée, le nom « Bibimbap » vient de la forme substantif « Bibim » signifiant mélanger et le « bap », le riz avec **cacahuètes*** torréfié

Bibimbap

22 €

Riz, divers légumes, émincés de bœuf snacké façon thaï et œuf sur le plat

Ramen de Poulet

Copieuse et délicieuse soupe de nouilles aux accents japonais, garnie de légumes et poulet, ainsi qu'une brochette de poulet pané aux céréales

Ramen de poulet

25 €

Linguine

Champignons lardons

14 €

Crème fraîche, lardons, emmental, œuf, champignons frais

Crème fraîche, lardon, emmental, egg, fresh mushrooms



Légumes marinés

16 €

Mutti, légumes grillés marinés, copeaux de Grana padano, pesto

Mutti, marinated grilled vegetables, Grana padano cheese, pesto

Linguine aux calamars et encre de seiche

17 €

Linguine pasta, calamari, cuttlefish ink

Thaï

17 €

Ampe du bœuf, légumes grillés à la plancha façon thaï, coriandre et cacahuètes* torréfiées



Pesto burrata

19 €

Pesto maison, pignons de pin, copeaux de Grana padano, burrata

Pesto, pine nuts, Grana padano cheese, burrata

Saumon

20 €

Poireaux, saumon fumé, aneth, crème fraîche

Leek fondue, smoked salmon, dill, crème fraîche

Truffe

22 €

Crème truffée et copeaux de truffes

Salade César

20 €

Feuilles de chêne accompagnées de ses croûtons maison et de sa sauce César, tomates cerises, copeaux de Grana padano, poulet pané aux céréales.

Nos viandes

Carpaccio de bœuf et frites	simple 18 € double 22 €
<i>Légumes marinés, pesto, pignons de pin, roquette et Grana padano</i>	
Carpaccio de boeuf truffé et frites	simple 21 € double 25 €
<i>Pignons de pin, copeaux de truffe, roquette et Grana padano</i>	
Andouillette	22 €
<i>Andouillette de Troyes, 5A, et sa sauce Chaource</i>	
Brochette de canard miel figues et pommes de terre grenaille	25 €
<i>Canard, légumes du moment</i>	
Pavé de bœuf Aubrac pomme de terre grenaille (environ 250g)	29 €
<i>Servi avec son beurre persillé maison</i>	
T Bones de veau de la maison les Vitelliers Veal T-Bones	29 €
<i>Particulièrement tendre et savoureux, ce morceau sera apprécié des connaisseurs Pomme de terre grenaille et notre fameuse sauce aux champignons déglacée au Marsala</i>	



Supplément sauce ou accompagnement + 2 €

Poissons

Fish & chips (cabillaud et frites)	18 €
Quenelle de brochet sauce homardine et son riz aux agrumes	20 €
Bar de la tête à la queue (bar d'élevage) en Portfeuille	27 €
<i>Légumes croquants et riz aux agrumes</i>	

Menu enfant (moins de 12 ans)

Linguine au jambon ou frites jambon, jus de fruits et une boule de glace 13 €
Linguine and ham or, french fries with ham, fruit juice and ice ball

Nos desserts

Tarte tatin et boule de vanille (pommes bio de chez Loïc Rannou)	8 €
Nougat glacé	8 €
Moelleux au chocolat au cœur coulant et boule de glace vanille	8 €
Crème brûlée flambée (au goût du jour)	8 €
Poire belle Hélène	10 €
Tiramisu Breton	10 €
Irish coffee	11 €
Café ou thé gourmand	12 €
Profiteroles	12 €

Nos glaces

Glaces artisanales

1 boule	3,5 €
2 boules	6 €
3 boules	8 €

Vanille, caramel beurre salé, chocolat, café, Spéculoos, tiramisu, rhum raisin, yaourt, citron, fraise, mangue, cerise, menthe chocolat, orange
Vanilla, salted butter caramel, chocolate, coffee, Speculaas, tiramisu, rum grape, yogurt, lemon, strawberry, mango, cherry, mint chocolate, rice pudding, orange

Supplément crème fouettée ou chocolat	1 €
<i>Extra whipped cream or chocolate</i>	

Coupe glacée	10 €
Dame blanche, Dame noir ou café liégeois	

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À DISPOSITION



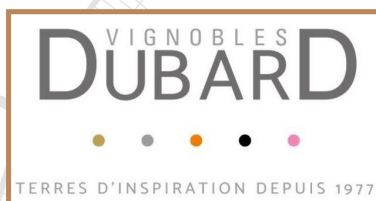
Carte des vins

VINS BLANCS

Château Laulerie - AOC Bergerac sec	21 €
- Sauvignon Blanc & Sémillon	le verre: 6 €
<i>Sec, notes de groseille, de fruits exotiques et d'agrumes</i>	
Chardonnnet (Versant Pays d'Oc)	22 €
<i>Vin expressif au nez floral</i>	
Côte de Gascogne Château de Monluc (Goupil)	25 €
<i>Sec mais fruité, note gourmande d'agrumes</i>	
Château Laulerie Moelleux- AOC Côtes de Montravel	24 €
- Vendanges tardives de Sémillon	le verre: 7 €
<i>Arôme rhubarbe mandarine avec une pointe d'acidité</i>	
Chablis Maison J.Moreau et fils	29 €
<i>Sec et puissant, arôme et travail sur le fruit sont les maîtres mots de ce vin</i>	

VINS ROSÉS

Château Laulerie Rosé - AOC Bergerac	22 €
- Cabernet Sauvignon & Merlot	
<i>Fruité, évoquant la légèreté de la framboise et fraise des bois</i>	
Château Montaud AOP Côte de Provence	23 €
<i>Sec et très aromatique</i>	
le verre: 7 €	
Le Divin, Château Terreveille IGP Perrigort	24 €
- Merlot Cabernet Franc, Melbec	le verre: 7 €
Lambrusco rosé 75 cl	17 €



VINS ROUGES

Lambrusco rouge	17 €
Chianti	18 €
Château Laulerie - AOC Bergerac - Merlot <i>Gourmand, notes de fruits rouges</i>	23 € le verre: 6 €
Château Laulerie - AOC Bergerac - Malbec <i>Attaque forte en fruits et un tanin assez long en bouche</i>	24 €
Brouilly Château Pierreux <i>Rond, léger et gourmand cépage méconnu du beaujolais quisaura remplir vos envies</i>	29 € le verre: 7 €
Minervois, Maison Laville Bertrou <i>Puissant et aromatique aux saveurs boisées et travaillées, idéal pour les viandes et les gibiers</i>	31 € le verre: 7 €
Château Dubard Bel-Air - AOC Puisseguin St Emilion - Merlot & Cabernet franc - Élevé en fûts de chêne <i>Puissant, coloré dans la continuité de Saint Emilion</i>	30 €
Château Terre Vieille - Pécharmant <i>Opulence dans l'attaque pour une évolution fine et une fin de bouche délicate</i>	35 €
Cahors cuvée X Chateau Famaey - Malbec vendangé à la main	49 €
Château Terre Vieille l'Ambroisie - Pécharmant <i>Bien structuré, légèrement notes de fruits noirs et d'épices. Parmi le 1% des meilleurs vins du monde</i>	55 €

PICHET VIGNOBLES DUBARD

Bergerac blanc sec, rosé ou rouge vignoble Dubard	
Le verre	4,5 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1/4 litre	9 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1/2 litre	12 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1 litre	19 €
Lambrusco rouge 75 cl	17 €

