

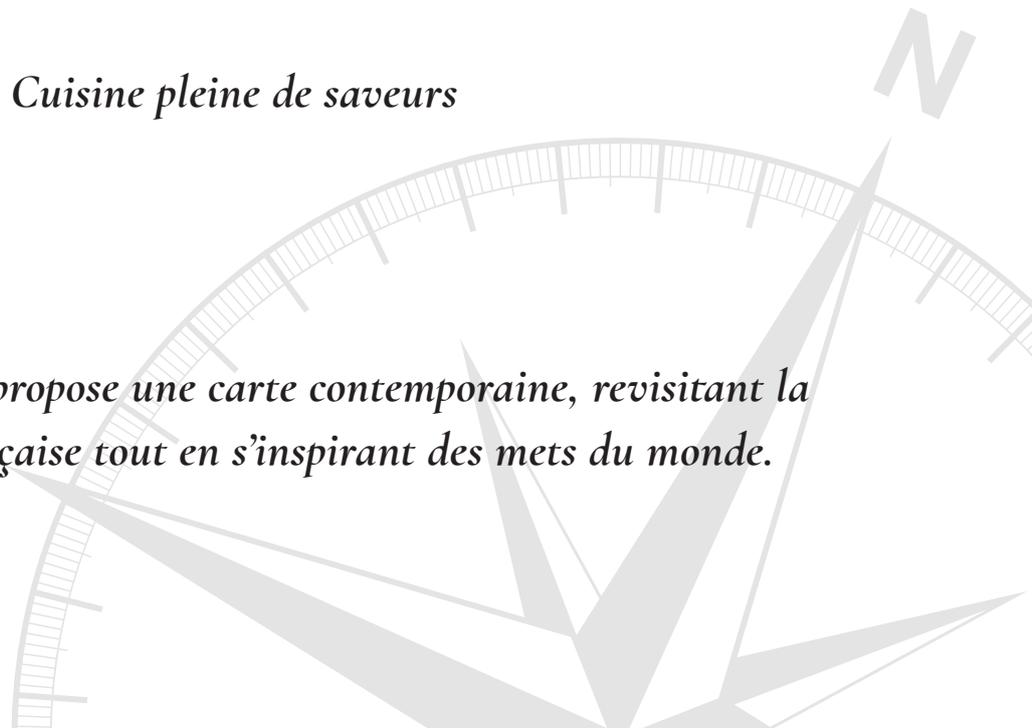
N
S

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	3,5 €
Panaché	3,5 €
Ricard (2cl)	3,5 €
Perroquet	3,5 €
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)	5 €
Distillerie du Périgord	
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)	9 €
Islay single malt	
Nikka (4cl)	9 €
Coffey grains whisky	
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	4,5€
Pression (50cl)	
Saint-Omer	7,3€
Goudale	8€
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€

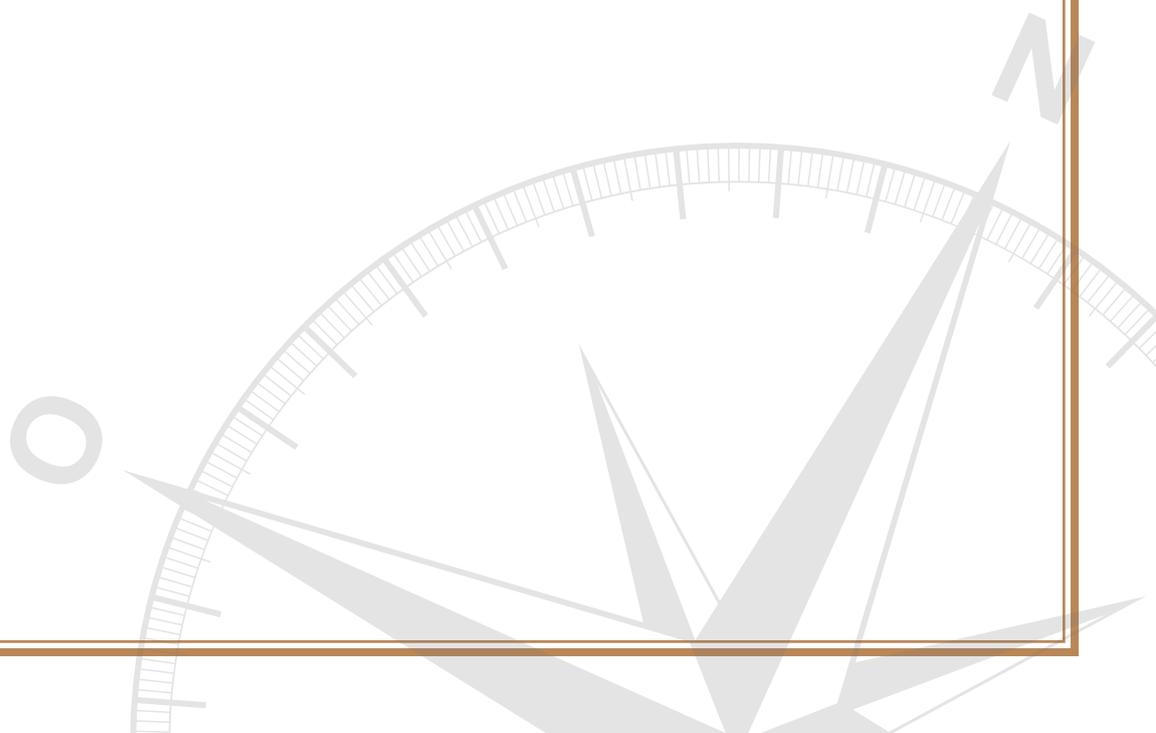


SOFTS

Sirop à l'eau (25cl)	2,2 €
Grenadine, menthe, pêche, citron	
Limonade	2,5 €
Diabolo (25cl)	2,7 €
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

4 €

Dammann & frère

- Noir : - Coquelicot gourmand
- Jardin bleu
 - Breakfast
 - Earl grey
 - Paul & Virginie
 - Christmas tea
- Vert : - Gun Powder
- Bali
 - Touareg menthe
 - Oriental
 - Noël à Manhattan

Mariage & frère

- 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

4 €

Dammann & frère

- Tilleul
- Tisane du berger
- Tisane des Merveilles
- Carcadet Passion

Framboise

Rooibos :

- Rooibos de Noël
- Carrot cake
- Oriental
- Vanille
- Citrus

Mariage & frère

- 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 40 ans, 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 €

Saucisson sec de la maison Bobosse 12 €

(au choix: nature, noisette, piment d'espelette ou taureau)

Focaccia en persillade 12 €

Pour démarrer

STARTERS

 Œufs en mayonnaise gribiche 8 €

Croque monsieur à la truffe 12 €

 Burrata au pesto et tomates 12 €

 Tataki de bœuf Aubrac sauce teriyaki 12 €

 Saumon Gravlax accompagné de sa sauce Nordique 15 €

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

Terrine de ris de veau aux éclats de poivre vert de la maison Bobosse 16 €

Foie gras (pour 2 personnes) 30 €

Poke Bowl

Le Poke Bowl est la nouvelle tendance healthy venue d'Hawaï ; Complet et équilibré, joli et gourmand, ce bol exotique est parfait pour faire le plein de vitamines.

Au calamard et encre de seiche	15 €
🌱 Le végétarien	16 €
Au poulet pané aux céréales	17 €
🌱 Au saumon gravlax	18 €
Hampe de boeuf	18 €
🌱 Au saumon fumé	19 €
🌱 Au mi-cuit de thon	22 €

Linguine

Champignons lardons	14 €
Crème fraîche, lardons, emmental, œuf, champignons frais <i>Crème fraîche, lardon, emmental, egg, fresh mushrooms</i>	
🌱 Légumes marinés	16 €
Mutti, légumes grillés marinés, copeaux de Grana padano, pesto <i>Mutti, marinated grilled vegetables, Grana padano cheese, pesto</i>	
🌱 Linguine aux calamars et encre de seiche	17 €
<i>Linguine pasta, calamari, cuttlefish ink</i>	
🌱 Pesto burrata	19 €
Pesto maison, pignons de pin, copeaux de Grana padano, burrata <i>Pesto, pine nuts, Grana padano cheese, burrata</i>	
🌱 Saumon	20 €
Poireaux, saumon fumé, aneth, crème fraîche <i>Leek fondue, smoked salmon, dill, crème fraîche</i>	
🌱 Truffe	22 €
Crème truffée et copeaux de truffes	

Salade César

20 €

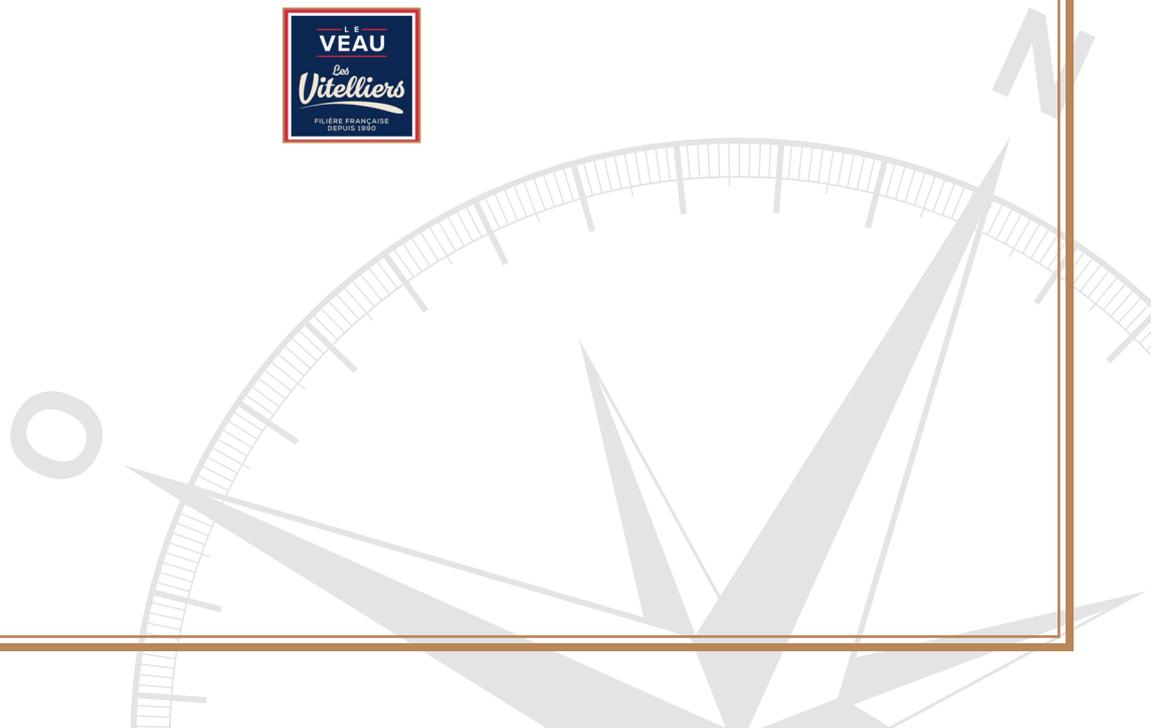
Feuilles de chêne accompagnées de ses croûtons maison et de sa sauce César, tomates cerises, copeaux de Grana padano, poulet pané aux céréales.

Nos viandes

-  **Carpaccio de bœuf et frites** simple 18 €
Légumes marinés, pesto, pignons de pin, roquette et Grana padano double 22 €
-  **Carpaccio de boeuf truffé et frites** simple 21 €
Pignons de pin, copeaux de truffe, roquette et Grana padano double 25 €
-  **Tagliatta de boeuf Aubrac (ce ne sont pas des pâtes)** 24 €
Roquette, olives, légumes marinés, Grana padano, vinaigre balsamique
-  **Brochette de canard miel figues et pommes de terre grenaille** 26 €
Canard, légumes du moment
-  **Pavé de bœuf Aubrac pomme de terre grenaille (environ 250g)** 29 €
Servi avec son beurre persillé maison
- T Bones de veau de la maison les Vitelliers Veal T-Bones** 29 €
Particulièrement tendre et savoureux, ce morceau sera apprécié des connaisseurs
Pomme de terre grenaille et notre fameuse sauce aux champignons déglacée au Marsala
- Supplément sauce ou accompagnement** + 2 €

Poissons

-  **Fish & chips (cabillaud et frites)** 18 €
-  **Mi-cuit de thon petits légumes et son riz aux agrumes** 25 €
-  **Bar de la tête à la queue en Portefeuille** 27 €
Légumes croquants et riz aux agrumes



Nos Pizzas

Pizzas au feu de bois - Wood-fired pizzas

MUTTI-BASE TOMATE

- 🌱 **Margarita** 12 €
Mozza, olives, basilic
Mozza, olives, basil
- Reine** 14 €
Jambon blanc, champignons frais, mozza, olives
Ham, fresh mushrooms, mozza, olives
- 🌱 **Végétarienne** 15 €
Tomates fraîches, poivrons, champignons frais, artichaut, mozza, pesto olives
Fresh tomatoes, bell peppers, fresh mushrooms, pesto, artichoke, mozza, olives
- Italienne** 18 €
Tomates fraîches, mozza, jambon cru, copeaux de Grana padano, basilic, burrata, pesto
Fresh tomatoes, mozza, ham, Grana padano cheese, basil, burrata, pesto
- Niçoise** 17 €
Tomates fraîches, thon, anchois, poivrons, oignons, mozza, olives
Fresh tomatoes, tuna, anchovies, bell peppers, onions, mozza, olives
- Bolognaise** 16 €
Bœuf haché, oignons, mozza
Ground beef, onions, mozza
- Orientale** 16 €
Merguez, chorizo, poivrons, mozza, œuf
Merguez, chorizo, bell peppers, mozza, egg
- La JFK** 16 €
Bœuf haché épicé, champignons frais, mozza
Spicy ground beef, fresh mushrooms, mozza
- Calzone servie avec sa salade** 20 €
Jambon blanc, champignons frais, mozza, œuf
Ham, fresh mushrooms, mizza, egg
- Cannibale** 18 €
Bœuf haché, chorizo, merguez, poulet rôti, oignons, mozza, œuf
Ground beef, chorizo, merguez, roasted chicken, onions, mozza, egg

BASE CRÈME

Flammekeuche	13 €
Lardons, oignons, mozza <i>Lardon, onions, mozza</i>	
Carbonara	14 €
Lardons, champignons frais, mozza, œuf <i>Laron, fresh mushrooms, mozza, egg</i>	
Raclette	16 €
Pommes de terre grenaille, jambon cru, fromage à raclette, mozza <i>Potatoes, ham, raclette cheese, mozza</i>	
Ch'ti	16 €
Fondue de poireaux, jambon blanc, lardons, maroilles, mozza <i>Leek fondue, ham, lardon, maroilles cheese, mozza</i>	
Welch	17 €
Lardons, chorizo, jambon blanc, oignons, cheddar, sauce moutarde à base de bière, œuf, mozza, <i>Lardon, chorizo, ham, onions, cheddar, beef mustard sauce, mozza</i>	
OMA	18 €
Mascarpone, chèvre, champignon, piment d'espelette, arôme truffe noire, mozza, roquette, crème balsamique, copeaux de Grana padano <i>Mascarpone, goat, mushroom, espelette pepper, black truffle aroma, mozza, arugula, balsamic cream, Grana padano cheese</i>	
Périgourdine	19 €
Pruneaux, champignons frais, magret de canard, mousse de canard, mozza, persil <i>Apples, fresh mushrooms, duck breast, duck mousse, mozza, parsley</i>	
Nordique	19 €
Fondue de poireaux, mozza, saumon, aneth <i>Leek fondue, mozza, salmon, dill</i>	
🌱 La biquette	15 €
Confit d'oignons au miel, chèvre, mozza, miel <i>Onion confit with honey, goat cheese, mozza, honey</i>	
🌱 4 fromages	15 €
Chèvre, gorgonzola, cheddar, mozza <i>Goat cheese, gorgonzola, cheddar, mozza</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

Desserts de Fred

-  Nougat glacé 8 €
- Moelleux au chocolat au cœur coulant et boule de glace vanille 8 €
-  Crème brûlée flambée vanille 8 €
- Charlotte aux fraises 9 €
- Tiramisu Breton 10 €
-  Fraise Melba 11 €
Glace vanille, glace fraise, fraises fraiches, crème fouettée, coulis de fruits rouges
-  Irish coffee de Fanny 11 €
- Café ou thé gourmand 12 €
- Profiteroles:
 - 1 7€
 - 2 10€
 - 3 12€
-  Dame blanche 10 €
Glace vanille, crème fouetté et son coulis de chocola
-  Dame noire 10 €
Glace chocolat, crème fouetté et son coulis de chocolat
-  Café liégeois 10 €
Glace café, glace vanille, coque en chocolat et son café ristretto

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 €
Extra whipped cream or chocolate

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À DISPOSITION

Carte des vins

VINS BLANCS

Tariquet Sauvignon	22 €
<i>Une véritable bombe de fraîcheur et de gourmandise</i>	le verre : 6 €
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>	
Rosette Terre d'Histoire par Terre Vieille	24 €
	le verre : 7 €
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>	
Reuilly blanc	33 €
	le verre : 8 €
<i>Joli Sauvignon assez rond, avec des notes d'agrumes et une belle minéralité</i>	

VINS ROSÉS

Lambrusco rosé 75 cl	17 €
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 Terre Vieille IGP Perrigot	24 €
- Merlot Cabernet Franc, Melbec	le verre : 7 €



VINS ROUGES

Lambrusco rouge	17 €
Chianti	18 €
Château Lauerie - AOC Bergerac - Merlot <i>Gourmand, notes de fruits rouges</i>	23 € le verre: 6 €
Château Lauerie - 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 qui saura 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 - <i>Élevé en fûts de chêne 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 Château 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 €

