

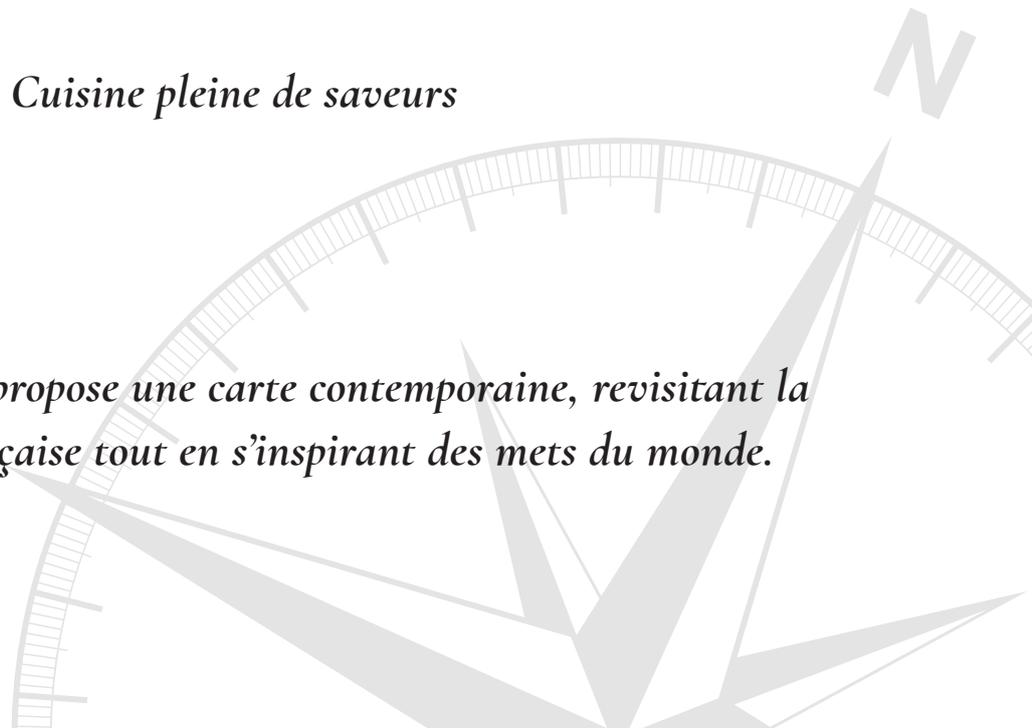
N  
S

# 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€

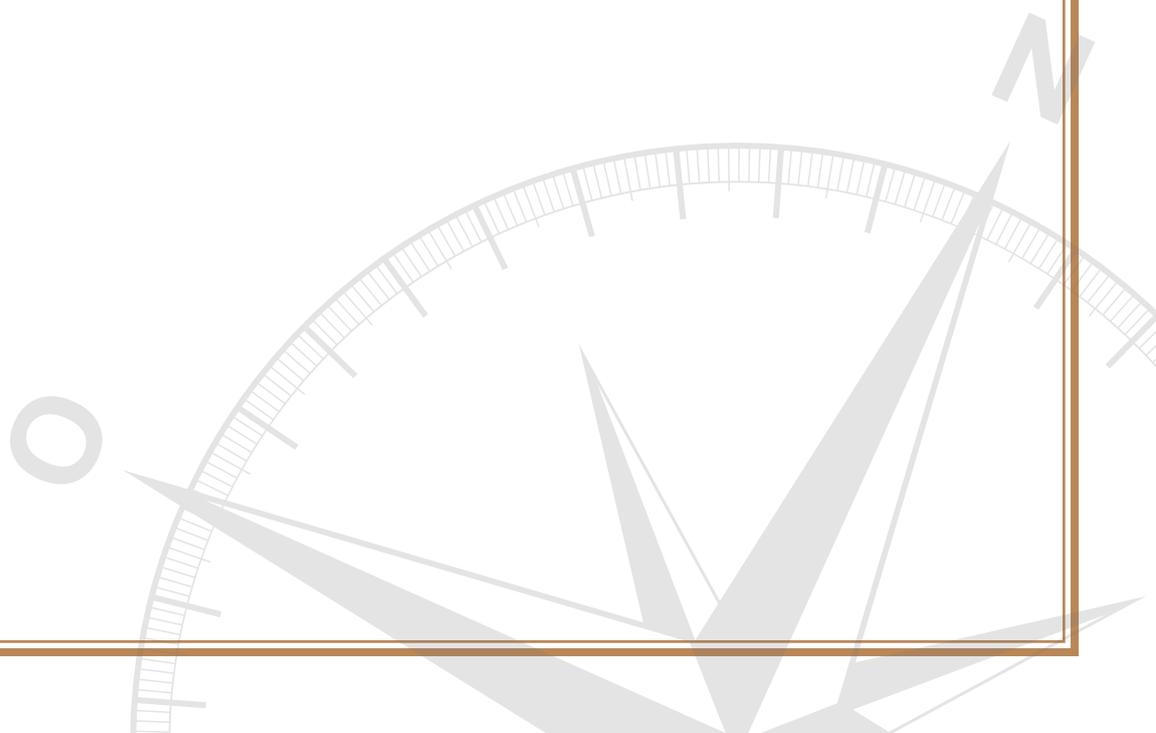


## SOFTS

Sirop à l'eau (25cl) Grenadine, menthe, pêche, citron	2,2 €
Limonade	2,5 €
Diabolo (25cl)	2,7 €
Jus de tomate (25cl)	4 €
Jus de fruits Pago (20cl) Orange, ananas, abricot, pomme	4 €
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	7 €

## 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 MERLING

Espresso	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2,3€
Café allongé	2,3€
Grand café	3,6€
Grand crème	3,9€
Pim's espresso	4€
Cappuccino	4,5€

## NOS LATTÉS

Latté Macchiato	5€
Chocolat Latté	5€
Mocha framboise	5€
Latté caramel	5€
Latté noisette	5€
Latté pistache	5,5€
Ice Latté	8€

## 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** 20 €

*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.*

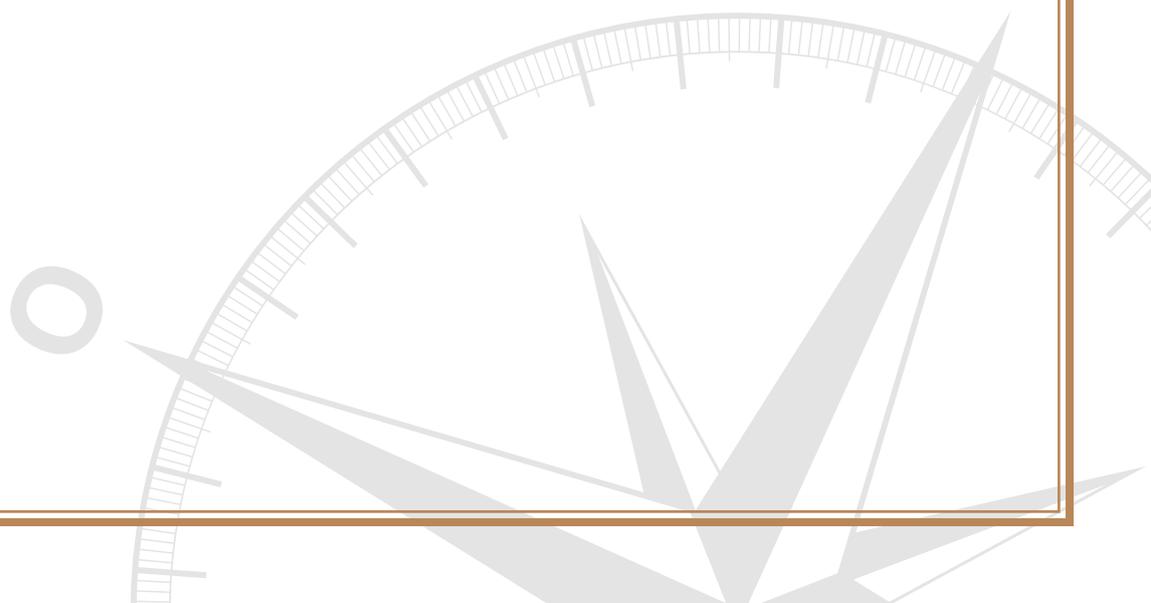
-  **La chiffonnade de jambon** 10 €
-  **Focaccia en persillade** 14 €
-  **Planche végétarienne**  
Maïs au curry, pois-chiches satay, halloumi, légumes marinés 15 €

## Pour démarrer

---

### STARTERS

- Os à moelle gratiné au four 12 €
- Casollette d'escargot en persillade crémeuse 14 €
-  Saumon Gravlax accompagné de sa sauce Nordique 15 €
- Pied de cochon gratiné au four 16 €
-   Burrata truffé Chaud froid de burrata, crème de Tartuffade et copeaux de truffes 16 €
- Foie gras maison et ses toasts brioché (pour 2 personnes) 32 €



# Du côté de l'Asie

---

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, légumes et féculents à l'inspiration du chef  
🌱 **Buddha Bowl** 21 €

Met populaire en Corée, le nom « Bibimdap » vient de la forme substantif « Bibim » signifiant mélanger et le « bap », le riz.

**Bibimbap** 23 €  
Riz, divers légumes, émincés de bœuf snacké façon thaï et œuf sur le plat

**Ramen de poulet** 25 €  
Copieuse et délicieuse soupe de nouilles aux accents japonais, garnie de légumes et poulet, ainsi qu'une brochette de poulet pané aux céréales

# Linguine

---

**Champignons lardons** 16 €  
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*

🌱 **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

---

**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 €  
*Légumes marinés, pesto, pignons de pin, roquette et Grana padano*
-  **Carpaccio de boeuf truffé et frites** simple 21 €  
double 25 €  
*Pignons de pin, copeaux de truffe, roquette et Grana padano*
-  **Andouillette grillée** 25 €  
*Andouillette de Troyes, 5A, et sa sauce truffée*
-  **Tagliatta de boeuf Aubrac (ce ne sont pas des pâtes)** 26 €  
*Roquette, olives, légumes marinés, Grana padano, vinaigre balsamique*
-  **Brochette de canard miel figues et pommes de terre grenaille** 26 €  
*Canard, légumes du moment*
- Picanha de veau** pour 1. personne 29 €  
pour 2 personnes 56 €  
*Juste fondant, pommes de terre grenaille et notre fameuse sauce aux champignons déglacée au Marsala*
-  **Pavé de bœuf Aubrac pomme de terre grenaille** 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)** 19 €
- Quenelle de brochet, sauce homardine accompagné de son riz aux agrumes** 24 €
- Bar de la tête à la queue en Portefeuille (élevage)** 28 €  
*Légumes croquants et riz aux agrumes*

# Fromages

- Trilogie normande, affiné par un MOF Camembert AOP, Pont l'Evêque AOP et Livaro AOP** 12 €



# Menu enfant (moins de 12 ans)

Linguine ou frites, poulet pané aux céréales, jus de fruits  
et une boule de glace 14 €  
*Linguine and ham or, french fries with ham, fruit juice and ice ball*

## Desserts

⊗ Nougat glacé	9 €
Moelleux au chocolat au cœur coulant et boule de glace vanille	9 €
⊗ Crème brûlée flambée vanille	8 €
Tiramisu	10 €
⊗ Irish coffee de Fanny	12 €
Café ou thé gourmand	13 €
Digestif gourmand	16 €
Profiteroles:	
1	7 €
2	10 €
3	12 €
⊗ Dame blanche	10 €
<i>Glace vanille, crème fouetté et son coulis de chocola</i>	
⊗ Dame noire	10 €
<i>Glace chocolat, crème fouetté et son coulis de chocolat</i>	
⊗ Café liégeois	10 €
<i>Glace café, glace vanille, coque en chocolat et son café ristretto</i>	

## 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 <i>Vanilla, salted butter caramel, chocolate, coffee, Speculaas, tiramisu, rum grape, yogurt, lemon, strawberry, mango, cherry, mint chocolate, rice pudding, orange</i>	
Supplément crème fouettée ou chocolat <i>Extra whipped cream or chocolate</i>	1 €

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>	
Chardonney (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>	

## 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 Terreveille IGP Périgord	24 €
- Merlot Cabernet Franc, Melbec	le verre : 7 €



## VINS ROUGES

Lambrusco rouge	17 €
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 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 Chateau Famaey - Malbec vendangé à la main	49 €
Cahors Le clos Triguedina - Cépage Malbec, Merlot et Tannat	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 €

