

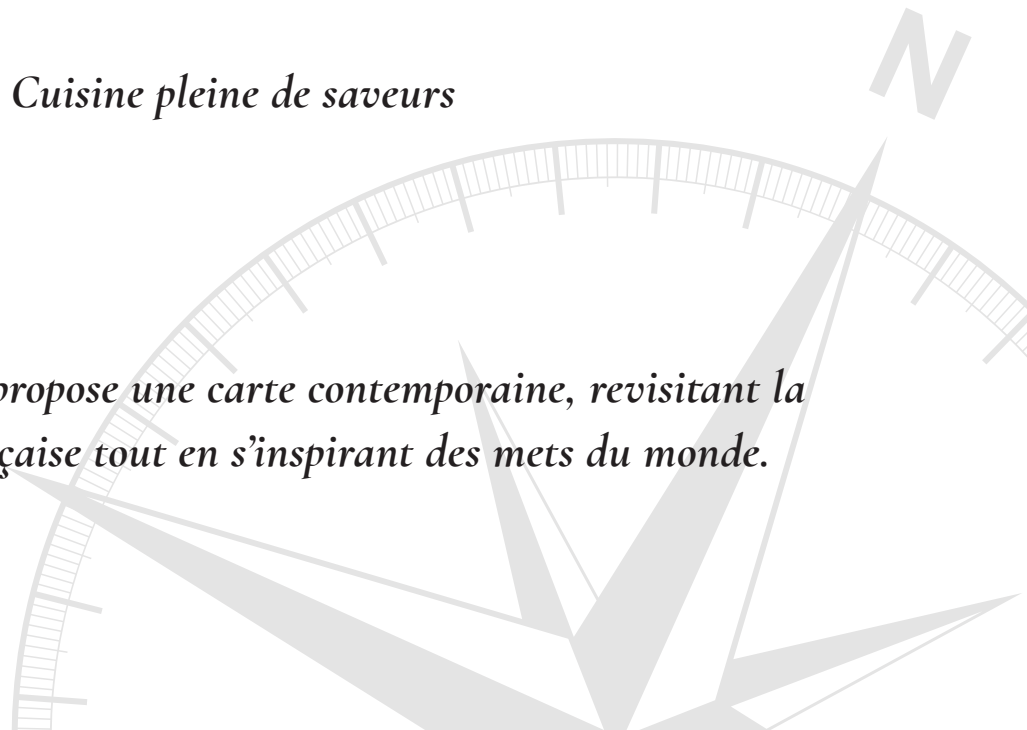
N
S

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)	44€
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€

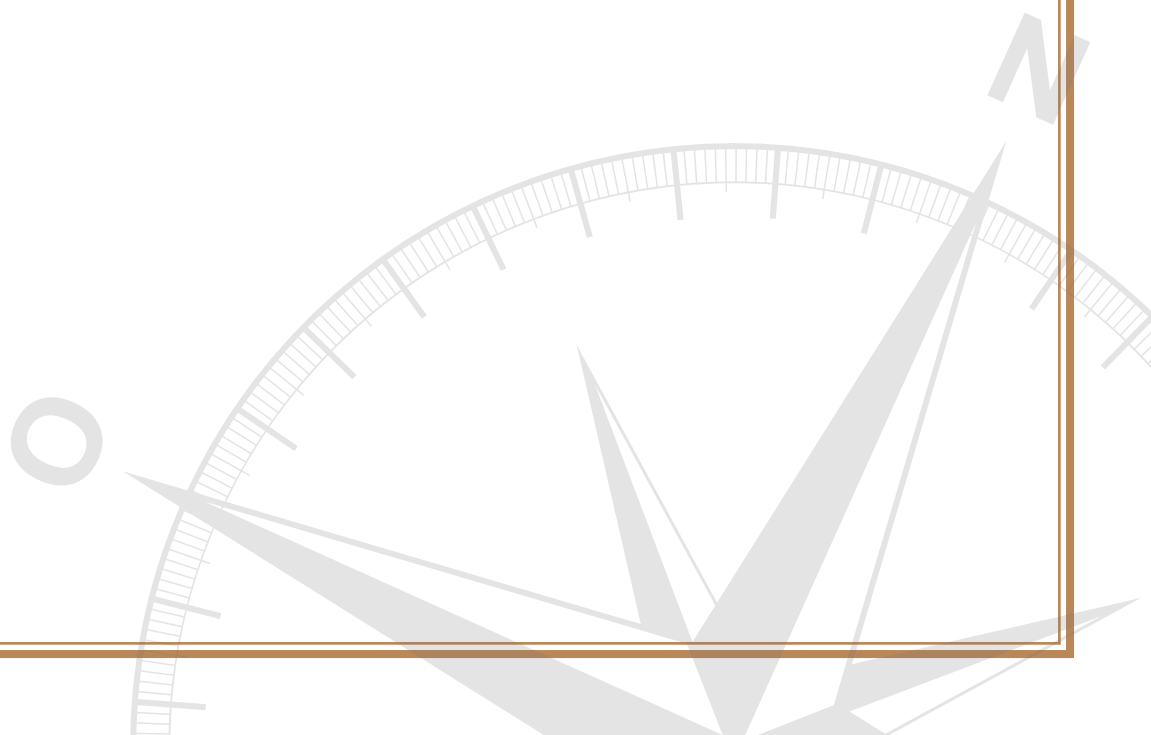


SOFTS

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** 11€

 **Planche végétarienne** 16 €
Maïs au curry, pois-chiches satay, halloumi, légumes marinés

Pour démarrer

STARTERS

 Oeuf parfait, crémeux de champignons 12 €

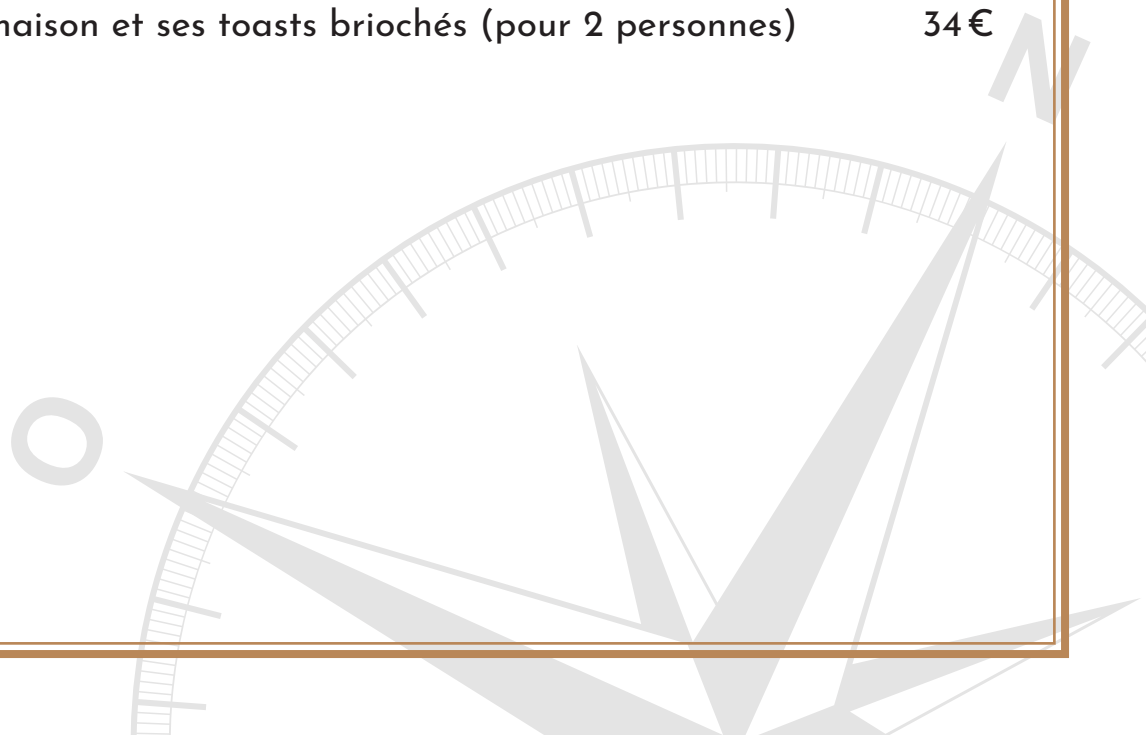
 Cassollette d'escargots en persillade crémeuse 15 €

 Saumon Gravlax maison 16 €

 Macaron au saumon fumé et herbes fraîches 16 €

  **Burrata truffée** Chaud froid de burrata, crème de Tartuffade et copeaux de truffes 17 €

Foie gras maison et ses toasts briochés (pour 2 personnes) 34 €



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 méditations japonaises 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, émincé de bœuf snacké façon thai 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 bœuf 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 bœuf Aubrac (ce ne sont pas des pâtes)** 26 €
Roquette, olives, légumes marinés, Grana padano, vinaigre balsamique
-  **Demi magret de canard, mousseline de butternut, sauce figue miel et ses petits légumes** 26 €
-  **Entrecôte cuite au feu de bois ≈ 300g** 29 €
-  **Côte de bœuf cuite au feu de bois** 7€ les 100g
-  **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 accompagnée de son riz aux agrumes** 24 €
- Bar de la tête à la queue en Portfeuille (élevage)** 28 €
Légumes croquants et riz aux agrumes

Fromages







- Trilogie normande, affinée par un MOF Camembert AOP, Pont l'Évêque AOP et Livarot 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 €
Glace vanille, crème fouettée et son coulis de chocola
-  Dame noire 10 €
Glace chocolat, crème fouettée et son coulis de chocolat
-  Café liégeois 10 €
Glace café, glace vanille, coque en chocolat et son café ristretto
- Ultime tentation 12 €
Snickers maison
- Douceur des îles 12 €
Macaron noix de coco, fruit de la passion, siphon de mangue

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	24 €
<i>Une véritable bombe de fraîcheur et de gourmandise</i>	le verre : 6 €
Château Laulerie - AOC Bergerac sec	23 €
- Sauvignon Blanc & Sémillon	le verre : 6 €
<i>Sec, notes de groseille, de fruits exotiques et d'agrumes</i>	
Chardonney (Versant Pays d'Oc)	24 €
<i>Vin expressif au nez floral</i>	
Côte de Gascogne Château de Monluc (Goupil)	27 €
<i>Sec mais fruité, note gourmande d'agrumes</i>	
Château Laulerie Moelleux- AOC Côtes de Montravel	26 €
- Vendanges tardives de Sémillon	le verre : 7 €
<i>Arôme rhubarbe mandarine avec une pointe d'acidité</i>	
Rosette Terre d'Histoire par Terre Vieille	26 €
	le verre : 7 €
Chablis Maison J.Moreau et fils	30 €
<i>Sec et puissant, arôme et travail sur le fruit sont les maîtres mots de ce vin</i>	

VINS ROSÉS

Lambrusco rosé 75 cl	19 €
Château Laulerie Rosé - AOC Bergerac	24 €
- Cabernet Sauvignon & Merlot	
<i>Fruité, évoquant la légèreté de la framboise et fraise des bois</i>	
Château Montaud AOP Côte de Provence	25 €
<i>Sec et très aromatique</i>	le verre : 7 €
Le Divin, Château Terreveille IGP Périgord	26 €
- Merlot Cabernet Franc, Melbec	le verre : 7 €



VINS ROUGES

Lambrusco rouge	19 €
Château Laulerie - AOC Bergerac - Merlot <i>Gourmand, notes de fruits rouges</i>	25 € le verre: 6 €
Château Laulerie - AOC Bergerac - Malbec <i>Attaque forte en fruits et un tanin assez long en bouche</i>	26 €
Brouilly Château Pierreux <i>Rond, léger et gourmand cépage méconnu du beaujolais qui saura remplir vos envies</i>	30 € le verre: 7 €
Minervois, Maison Laville Bertrou <i>Puissant et aromatique aux saveurs boisées et travaillées, idéal pour les viandes et les gibiers</i>	33 € 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>	32 €
Château Terre Vieille - Pécharmant <i>Opulence dans l'attaque pour une évolution fine et une fin de bouche délicate</i>	37 €
Cahors cuvée X Château 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	5 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1/4 litre	10 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1/2 litre	13 €
Pichet rouge, rosé, ou blanc 1 litre	20 €
Lambrusco rouge 75 cl	19 €

