

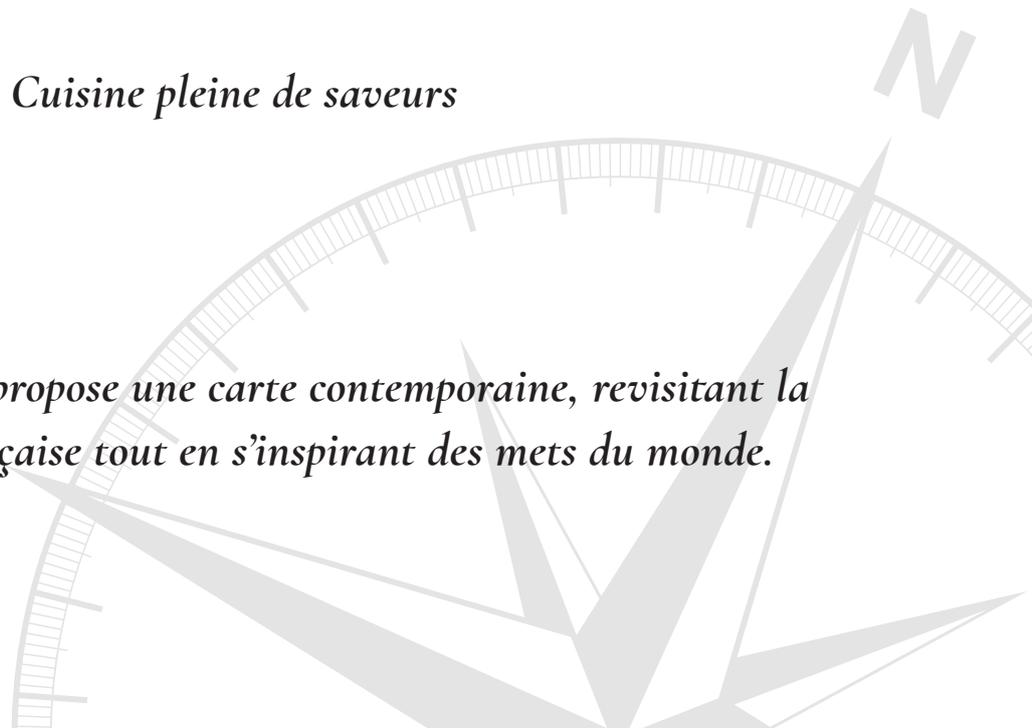
N
S

NORD SUD

Bienvenue au Nord Sud

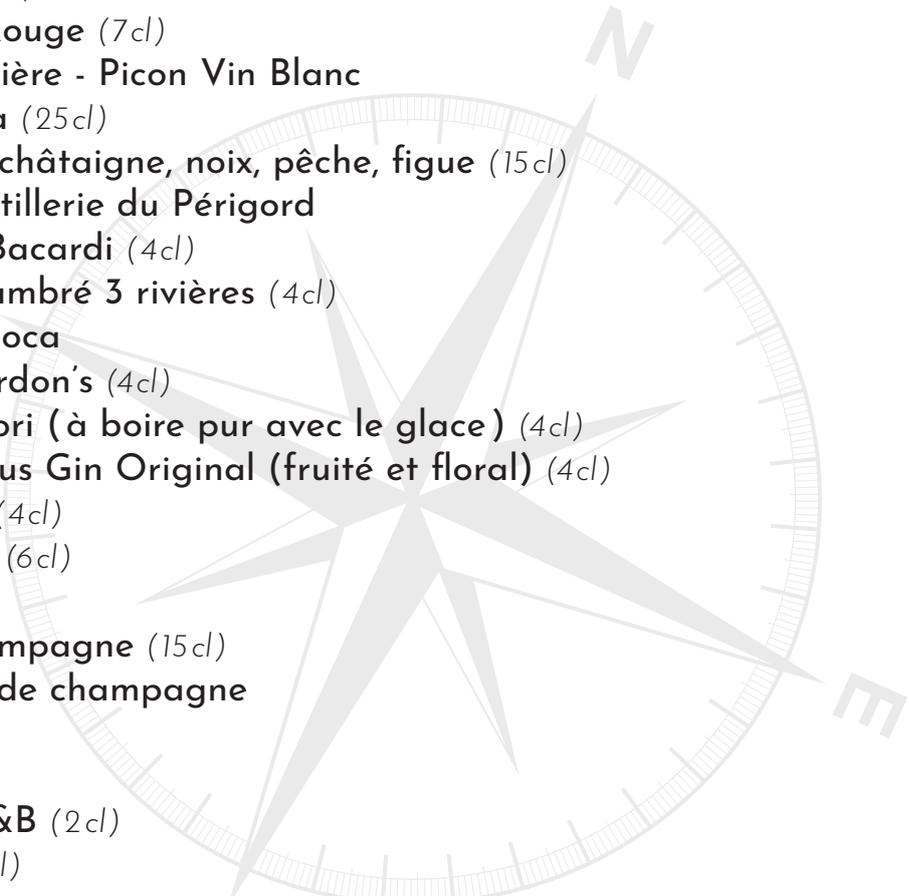
Cuisine pleine de saveurs

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	13€

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)	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	
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

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

Virgin Porn Star

Passion, vanille

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 €
- Negroni (vieilli en fût de chêne)**
Gin, vermouth, Campari 10 €
- Martini tonic (fever three ale)**
Martini ambré, jus de citron, ginger ale et pickles de gingembre 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
- Espresso** 11cl Vodka, Extrait de café - Noix de Macadamia - Vanille de Madagascar
- Herborium** 17cl Gin, Menthe - Concombre - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante
- Jamaican Mule** 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
- Vegetal Stream** Rhum blanc, concombre, menthe, citron vert, poivre blanc du Penja
- Queen Pink** Whiskey, fleur de Sakura, framboise, fleur de sureau, pamplemousse rose
- Galapagos Samba** Whiskey, ananas, grenade, orange citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amandes
- Zumba café** Tequila, café, noix de Macadamia, vanille de Madagascar
- Sunrise beam** Tequila, ananas, grenade, orange citron vert, baies de passion d'Éthiopie, amandes
- Sakura Crush** Tequila, fleur de Sakura, framboise, fleur de sureau, pamplemousse rose
- Rolling Stars** Cognac, gingembre, citron vert, miel d'acacia, fleur d'oranger
- Green Comet** Cognac, concombre, menthe citron vert, poivre blanc du Penja
- Ready to Brumble** Gin, fleur de Sakura, framboise, fleur de sureau, pamplemousse rose
- Porn Star** Vodka, vanille, passion

Café et thé

CAFÉ MERLING

Expresso	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2,3€
Café allongé	2,3€
Grand café	3,6€
Grand crème	3,9€
Pim's expresso	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*)
- 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

Un Voyage Gourmand et Convivial

À PARTAGER

En hommage à Gigi, un artisan charcutier traiteur, dont la générosité et l'amitié font partie de notre héritage culinaire.

La Gigi Une sélection généreuse de charcuteries et de fromages, idéale pour déguster en toute convivialité **20 €**

 **La chiffonnade de jambon** **11 €**
Jambon savoureux, tranché finement, à partager ou à savourer seul

Pour démarrer

 **Œuf Mimosa Gribiche.** **9 €**
Œufs mimosa classique revisités, garnis d'une sauce gribiche maison

 **Couteaux en Crème de Persillade** **14 €**
Couteaux délicats, cuisinés dans une onctueuse crème de persillade, pour une entrée raffinée

Tataki de Canard Juste Grillé **14 €**
Un tendre tataki de canard légèrement grillé, servi avec des cacahuètes torréfiées pour une texture croquante. Le tout est sublimé par un siphon de figues au miel, ajoutant une touche sucrée et délicate, parfaite pour équilibrer les saveurs

 **Saumon Gravlax maison** **16 €**
Saumon gravlax maison, accompagné d'un siphon nordique

  **Burrata truffé** **17 €**
Burrata accompagnée d'une crème de truffe servie chaude et de copeaux de truffe pour une explosion de saveurs

Foie gras maison et ses toasts briochés (pour 2 personnes) **34 €**
Un incontournable, notre foie gras maison accompagné de confiture de figues et de brioche grillé

Poke & Pasta

- Poke Bowl au Poulet Céréales** 17 €
Poulet frit servi sur un lit de céréales, légumes croquants et vinaigrette maison
- 🌱 **Poke Bowl Végétarien** 16 €
Mélange coloré de légumes frais et grillés, accompagné de riz et céréales
- Poke Bowl Saumon Gravlax** 18 €
Saumon gravlax délicatement assaisonné, avec légumes frais siphon nordique
- Poke Bowl Calamar** 17 €
Calamar à l'encre de seiche, accompagné de riz au agrumes, légumes frais
- Pasta Carbonara** 16 €
Linguines enrobées d'une sauce crémeuse, œufs, champignons, lardons, grana padano
- Pasta Végétarienne** 16 €
Linguines avec un mélange de légumes frais, huile d'olive, pesto maison et grana padano
- Pasta aux Calamars** 17 €
Linguines aux calamars, encres de seiche épicée et herbes fraîches
- 🌱 **Pasta Burrata** 19 €
Linguines servies avec une généreuse burrata crémeuse, pesto maison, pignons de pin et basilic frais
- 🌱 **Pasta à la Truffe** 22 €
Linguines délicatement parfumées à la truffe, crème et copeaux de truffe pour les amateurs de saveurs raffinées

Salade César

- 🌱 **Salade César revisitée**: Croquantes feuilles de chêne, croûtons artisanaux croustillants, tomates cerises à l'ail gorgées de soleil, copeaux de Grana Padano, et savoureux poulet pané aux céréales, nappés d'une authentique sauce César

20 €

Nos viandes

-  **Carpaccio de bœuf classique** simple 18 €
Carpaccio de bœuf finement tranché, servi avec frites, légumes marinés, pesto, pignons de pin, roquette et Grana Padano double 22 €
-  **Carpaccio de bœuf truffé** simple 21 €
Délice de carpaccio de bœuf truffé accompagné de frites, pignons de pin, copeaux de truffe, roquette et Grana Padano double 25 €
-  **Andouillette grillée au feu de bois** 25 €
Andouillette de Troyes, 5A, sauce truffée et frites
-  **Tagliatta de bœuf Aubrac** 26 €
Non, ce ne sont pas des pâtes ! Succulent tagliatta de bœuf Aubrac, roquette, olives, légumes marinés, Grana Padano et vinaigre balsamique, pesto.
-  **Demi magret de canard** 26 €
Magret de canard tendre servi avec une mousseline de butternut, sauce figue-miel, accompagné de petits légumes croquants.
-  **Entrecôte cuite au feu de bois ≈ 300g** 31 €
Une entrecôte d'environ 300g/350g cuite au feu de bois pour une saveur inégalée
-  **T Bones de veau de la maison les Vitelliers Veal T-Bones** 29 €
Particulièrement tendre et savoureux, servie avec pommes de terre grenaille et fameuse sauce aux champignons déglacée au Marsala.
- Supplément sauce ou accompagnement** + 2 €

Poissons

- Fish & chips (cabillaud et frites)** 20 €
Cabillaud croustillant servi avec des frites classiques
- Tentacules de poulpe accompagnés d'un riz aux agrumes** 26 €
Véritable explosion de saveurs, une harmonie parfaite dans votre assiette
- Bar de la tête à la queue en Portefeuille (élevage)** 28 €
Poisson soigneusement préparé, servi avec des légumes croquants et un riz aux agrumes
- Thon Sauvage mi-cuit de thon rouge (Selon saison et arrivage)** 30 €
Un plat de saison, préparé avec soin pour souligner toute sa saveur naturelle

Fromages

Trilogie normande, affinée par un meilleur ouvrier de France,
Camembert AOP, Pont l'Evéque AOP et Livarot AOP
pour conclure votre repas en beauté

12 €

Menu enfant (moins de 12 ans)

Linguine ou frites, poulet pané aux céréales, jus de fruits
et une boule de glace

14 €



LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À DISPOSITION

Desserts

⊗	Nougat glacé	9€
	Moelleux au chocolat au cœur coulant et boule de glace vanille	9€
⊗	Crème brûlée flambée vanille	8€
	Écureuil (mousse chocolat noisettes fond spéculos)	9€
	Macaron noisettes pralinées	12€
⊗	Irish coffee de Fanny	13€
	Café ou thé gourmand	13€
	Digestif gourmand	16€
	Profiteroles:	
	1	7€
	2	10€
	3	12€
	Ultime tentation	8€
	<i>Coque au chocolat fourré au caramel beurre salé avec une mousseline aux cacahuètes torréfiées couverte d'une crème au mascarpone et d'un coulis au caramel beurre salé</i>	
⊗	Dame blanche	10€
	<i>Glace vanille, crème fouettée et son coulis de chocolat</i>	
⊗	Dame noire	10€
	<i>Glace chocolat, crème fouettée et son coulis de chocolat</i>	
⊗	Café liégeois	10€
	<i>Glace café, glace vanille, coque en chocolat et son café ristretto</i>	
	Douceur des îles	13€
	<i>Macaron noix de coco, fruit de la passion, siphon de mangue</i>	

Nos glaces

Glaces artisanales

1 boule	2€
2 boules	3,5€
3 boules	5€

Vanille, caramel beurre salé, chocolat, café, Spéculoos, tiramisu, yaourt, citron, fraise, mangue, cerise, menthe chocolat, riz au lait

Supplément crème fouettée ou chocolat 1€

Carte des vins

VINS BIO CHÂTEAU LES S^t AMANTS

3^e et 4^e génération de passionnés par la terre, la vigne et le vin
Christophe et Sylvain Le Naour vous proposent de découvrir leur
gamme de vin élaborés de façon naturelle et biologique.

Cuvée Rencontre 25 €
Cepage cabernet sauvignon et merlot
Vin fin d'une grande élégance

Rouge AOC Bergerac 22 €
Cepage merlot, cabernet francs et cabernet sauvignon
Vin naturel riche et fruité

Rosé 21 €
Rosé sec et fruité

Blanc sec 21 €
Cepage sauvignon
Fruité, acidulé, légèrement floral

VINS SANS ALCOOL 20€

No limit Blanc sec
Sauvignon
Notes d'agrumes et fruits exotiques. Frais et gourmand

No limit Rouge
Merlot, cabernet franc

No limit Rosé
Cabernet franc sauvignon
Note de poire et pêche blanche apportant fraîcheur et légèreté

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 €

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 Terre Vieille 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</i> <i>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 €