

## Bienvenue à la Maison Nordique

La Maison Nordique c'est avant tout une histoire de famille. Une aventure de passionnés d'origine perse ayant à cœur de transmettre leur savoir-faire ancestral pour sublimer les plus beaux produits que la mer ait à nous offrir.

Un périples qui vous conduit jusqu'au cœur de la Sologne pour y découvrir son exceptionnel Carriar Impérial de Sologne, un Carriar unique et légendaire.

Bon voyage et belle dégustation...



Jus de carotte bio gingembre 20cl 10  
Jus vert pomme concombre menthe 20cl 10

## COUPES DE CHAMPAGNES 12cl

Maison Nordique 12  
Perrier-Jouët Grand Brut 14  
Perrier-Jouët Blason Rosé 16

## BLANCS 14cl

Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2020 11  
Alsace AOC, LCEw Riesling Muschelkalck BI 2019 11

## ROUGES 14cl

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2018 10  
Médoc AOC Cru Bourgeois, Château Greysac 10

## ROSÉ 14cl

Côtes de Provence AOC, Entourage millésime de l'année 9

## VODKAS 6cl

L'ORBE AU CAVIAR DE SOLOGNE 15  
(cuvée spéciale Maison Nordique)

Zytnia 9  
Russkaya 9  
Bizonka (à l'herbe de bison) 9  
Veuve Capet 14

## SAKÉ 4cl

Hokusetsu 15



# BRUTS

## CAVIAR

et un shot de vodka L'orbe au caviar

	15g	30g	50g	100g	250g
Oscièrre impérial de Sologne	42	90	150	300	750
Caviar impérial de Sologne	37	72	120	240	600
Baerii impérial	23	45	70	140	350
Shadi, fleuve Amour	34	66	110	220	550
Béluga	115	228	380	760	1900

NOTRE CAVIAR FRANÇAIS EST ISSUS DE NOTRE ÉLEVAGE EN SOLOGNE

## SAUMON

Saumon norvégien à la ficelle	28
Saumon écossais fumé	26
Saumon norvégien mariné	28
Betterave / Mandarine / Aneth	

## CŒUR DE SAUMON

Fumé	27
Mariné à la betterave	28
Mariné à l'aneth	28
Mariné à la mandarine	29

## TARAMA / ŒUFS

Blanc	14
Corail d'oursin	14
Caviar	19
Truffe	16
Tobiko wasabi	16
Œufs de saumon Keta	29

## HARENG

Hareng à l'huile	13
------------------	----

## POISSONS FUMÉS

Esturgeon de Sologne	19
Truite	19
Anguille	25

---

## LES ASSIETTES DE LA MAISON NORDIQUE

Nos taramas extra	21
Blanc / Truffe / Oursin / Wasabi / Caviar	
Nos saumons sélection	38
Aneth / Betterave / Ecosais	
Dégustation signature	38
Saumon fumé / Tarama blanc / Œufs de saumon / Poissons fumés	



# CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE / POULET ( LA PIÈCE )	6
AVOCAT / LAITUE / ŒUFS DE SAUMON KETA	28
BURRATA CRÉMEUSE / HAMACHI / POUTARGUE	31
POMME ÉCRASÉE / CIBOULETTE / CAVIAR	46
2 ŒUFS COQUES BIO / MOUILLETES / CAVIAR	38
THON EPICÉ / AVOCAT / PISTACHE	19
CARPACCIO DE CREVETTES OBSI BLUE / KOMBU	28
CEVICHE YELLOWTAIL / SOJA CITRON	26
POULPE GRILLÉ / VIERGE / OLIVES TAGGIASCHE	34
RISOTTO ARBORIO / LÉGUMES VERTS VAPEUR	27
SALADE NIÇOISE AU THON SNACKÉ	29
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR	34
OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSE D'ÉPINARD	28
LINGUINI CUISINÉS... POUTARGUE 32 CAVIAR	58
SPICY LOBSTER PASTA... DE "MARC VALLUËT"	54
COULIBIAC SAUMON ÉPINARDS (SPÉCIALITÉ)	29
CHILEAN SEE BASS / TOM YAM	41
SAUMON BIO LAQUÉ / CITRON GINGEMBRE	31
TARTARE DE BŒUF / CONDIMENTS / CAVIAR	51
SÛPREME DE VOLAILLE RÔTIE / NORDIQUE STYLE	29
CLUB BLINIS SAUMON FUMÉ / TARAMA (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	28



# DESSERTS

---

## SELECTION DASSAÏ – JOËL ROBUCHON

LA TARTE AUX FRAISES 12

MONT FUJI 12

LA TARTE AU CITRON 12

LE CHOCO-NOISETTE 12

---

MOCHI ( LA PIÈCE ) 3

CHEESECAKE CRÉATION MAISON 11

DES FRAISES, DES FRAMBOISES ET DES MYRTILLES 15

---

## CHAMPAGNES AOC

	75cl
Sélection Maison Nordique	60
Sélection Maison Nordique Rosé	75
Perrier-Jouët Grand Brut	70
Perrier-Jouët Blason Rosé	95
Veuve Clicquot Grande Réserve La Grande Dame 2006	225
Dom Pérignon Vintage 2010 Blanc	220
Dom Pérignon Vintage 2004 Rosé	420



VINS BLANCS	75cl
Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2020	45
Pessac-Léognan AOC, La Croix de Carbonnieux 2013	38
Pouilly Fumé AOC, Fines Caillottes 2020	39
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, Julien et Clément Raimbault 2019	49
Alsace AOC, LCEw Riesling Muschelkalck BI 2019	45
Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Aîné 2018	95
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009	290

VINS ROUGES	
Chinon AOC, Clos des Marronniers 2014	31
Médoc AOC Cru Bourgeois, Château Greysac 2011	34
Médoc AOC, Château Rollan de By 2011	35
Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet 2012	55
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, Julien et Clément Raimbault 2017	49
Pauillac AOC, Château Lynch-Bages 2011	290
Saint-Estèphe AOC, Château Montrose 2008	340

VIN ROSÉ	
Côtes de Provence AOC, Entourage millésime de l'année	48

VODKAS	
Zytnia 70cl	35
Bizonka (à l'herbe de bison) 70cl	40
L'orbe au caviar de Sologne (cuvée spéciale Maison Nordique) 50cl	145

SAKÉ	carafe 50cl
Hokusetsu	135

# THÉS

- THÉ VERT JEONCHA :** 9  
Provenant du sud de la Corée, ce thé vert saura vous séduire par ces notes fraîches et végétales et sa texture veloutée.
- THÉ VERT SHAN AU JASMIN :** 11  
Ce grand cru du Vietnam provient d'une récolte exceptionnelle issue de théiers centenaires. Les jeunes feuilles de thé sont mises en contact avec des fleurs fraîches de jasmin durant toute une nuit. Chaque fleur est ensuite retirée pour éviter toute amertume durant l'infusion. Découvrez ce parfum incroyable de fleur blanche associé à des nuances lactées, vanillées, sur une très belle longueur végétale. Un nectar à découvrir absolument !
- OSMANTHUS OOLONG :** 11  
Le petit village de Mae Salong, au nord de la Thaïlande, est connu pour la qualité de ses thés oolong ainsi que pour les nombreux arbres d'osmanthus qui arborent les plantations de théiers. Les fleurs d'osmanthus sont ajoutées aux feuilles de thé durant la manufacture. Les notes florales, fruitées abricot et miellées de cette fleur viennent s'ajouter à la richesse du thé. Onctuosité, douceur et gourmandise, ce thé saura vous séduire. Faible en théine.
- GENMAICHA :** 11  
Le Genmaicha est un mélange traditionnel japonais associant du thé vert étuvé et du riz soufflé. La texture très souple de ce thé le rend très accessible et facile à boire. Les parfums de riz grillé, de céréales toastées sont adoucis par les nuances végétales et zestés du thé. Le genmaicha se marie très bien avec les poissons.
- SUNDARA GIRA :** 11  
Haut perché sur les sommets du Népal, ce thé noir d'exception, fabriqué selon des méthodes biologiques et durables par la petite coopérative du village de Jaspire, offre des notes chaudes boisées, vanillées et pralinées associées à un bouquet de fruits compotés.
- VALLÉE DU NIL :** 11  
Laissez-vous porter le long du Nil par un parfum de fleurs de jasmin, de délicats pétales de rose, de fruits jaunes et d'un zeste d'écorce de bergamote. Inspiré par les aventures d'Agatha Christie, ce thé vert délicat aux saveurs souples, aromatiques et rafraîchissantes peut être apprécié toute la journée.
- CAPETOWN :** 10  
La mangue exotique et le fruit de la passion confèrent à ce mélange naturellement sans caféine la saveur profonde des fruits mûris au soleil. A déguster toute la journée ou pour finir en douceur une belle soirée.
- MYNTHE : Infusion menthe douce bio** 9  
Plante aux nombreuses vertus, la menthe vous apporte fraîcheur et bien être quelque soit le moment de la journée.

# BOISSONS FRAÎCHES

<b>Eau 808 Plate</b> 75cl	11
Eau artésienne du Pays d'Aix en Provence	
<b>Eau 808 Pétillante</b> 75cl	11
Eau artésienne du Pays d'Aix en Provence	
<b>Perrier</b> 33cl	7
<b>Coca-Cola, Coca-cola zero</b> 33cl	7
<b>Tonic</b> 25cl	7

## JUS MAISON

<b>Jus de carotte bio et gingembre</b> 20cl	10
<b>Jus vert pomme concombre menthe</b> 20cl	10

## BIÈRE

<b>Carlsberg</b> 33cl	8
-----------------------	---

# BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	4
<b>Décaféiné</b>	4
<b>Double café</b>	7