

## 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 péripèle qui vous conduit jusqu'au cœur de la Sologne pour y découvrir son exceptionnel Carisier Impérial de Sologne, un Carisier 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

Maison Nordique 12cl 11  
Veuve Clicquot Brut 12cl 12  
Veuve Clicquot Rosé 12cl 14

## BLANCS

Sancerre AOC, Domaine Vacheron, Bio 14cl 9  
Alsace AOC, Riesling 14cl 9

## ROUGES

Sancerre AOC, Domaine Vacheron, Bio 14cl 9  
Médoc AOC Cru Bourgeois, Château Greysac 14cl 9

## ROSÉ

Côtes de Provence AOC, Château Minuty, Rose et Or 14cl 8

## VODKA

Veuve Capet 6cl 14  
Zytania 6cl 9  
Bizonka (à l'herbe de bison) 6cl 9

## SAKÉ

Hokusetsu 4cl 15



# BRUTS

## CAVIAR

	15g	30g	50g	100g	250g
Impérial de Sologne	37	72	120	240	600
Beluga Iran	115	228	380	760	1900
Shadi	34	66	110	220	550
Osciètre Royal	43	84	140	280	700
Baeri impérial	23	45	70	140	350

## SAUMON Norvégien OU Ecosais

Fumé 22	Mariné à l'aneth 23	Mariné à la mandarine 23
---------	---------------------	--------------------------

## CŒUR DE SAUMON

Fumé 25	Mariné à l'aneth 26	Mariné à la mandarine 27
---------	---------------------	--------------------------

## TARAMA / ŒUFS

Corail d'oursin	8
Blanc	8
Truffe	10
Caviar	14
Œufs de saumon Keta	24

## POISSONS FUMÉS

Esturgeon de Sologne	18
Truite	18
Anguille	24

## CRABE

King crab Merus XXL	38
---------------------	----

## HARENG

Hareng à l'huile	12
------------------	----

---

## L'ASSIETTE DE LA MAISON NORDIQUE

Saumon fumé, tarama blanc, œufs de saumon, poissons fumés	33
---	----

---

# CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE	5€ pièce
CAVIAR DE SOLOGNE / TARTARE DE SAUMON RAIFORT	47
CAVIAR DE SOLOGNE / POMME ÉCRASÉE CIBOULETTE	42
LAITUE AVOCAT KING CRAB	38
KING CRABE ROYAL GRILLÉ, TOM YAM	44
OMELETTE BLANCHE, SAUMON FUMÉ, POUSSE D'ÉPINARD	24
SAUMON MI-FUMÉ RÔTI, FINE RIQUETTE POIVRÉE	30
SPICY HOMARD PASTA	38
SALADE DE HOMARD / AGRUMES / ASPERGES	44
BURRATA, SAUMON BETTERAVE, BASILIC	24
COULIBIAC SAUMON ÉPINARDS (SPÉCIALITÉ)	22
LE SANDWICH CLUB HOMARD	32
LE BURGER BLINIS SAUMON (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	24
CARPACCIO DE POULPE	15
TARTARE DE THON AVOCAT	18
SUPPLÉMENT GARNITURE :	
BLINIS 2€ / CŒUR DE LAITUE 6€ / GRENAILLES, CRÈME FRAÎCHE 5€	



# DESSERTS

## CRÉATIONS GILLES MARCHAL

ÉCLAIR CHOCOLAT 10

MILLEFEUILLE VANILLE 10

DÔME CARMEL 10

TARTE FRAMBOISES OU FRAISES 10

MOCHI 3€/pièce

SALADE DE FRUITS FRAIS 10

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES CHANTILLY 15

HOME-MADE CHEESECAKE 10

## CHAMPAGNES AOC

	75cl
Sélection Maison Nordique	60
Sélection Maison Nordique Rosé	75
Veuve Clicquot brut	70
Veuve Clicquot Grande Réserve 2006	170
Veuve Clicquot Rosé 2008	140
Dom Pérignon brut 2006	190



VINS BLANCS	75cl
Pouilly Fumé AOC, Fines Caillottes 2015	39
Alsace AOC, Riesling, Albert Boxler 2014	70
Ile de Beautée IGP Domaine d'E Croce Yves Leccia 2014	46
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009	290
Sancerre AOC, Domaine Vacheron, Bio 2015	49
Pessac-Léognan AOC, La Croix de Carbonnieux 2013	38
Petit Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2015	36
Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Aîné 2014	88

VINS ROUGES	
Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Michel Niellon 2013	60
Paulliac AOC, Château Lynch-Bages 2007	290
Chinon AOC, Clos des Marronniers 2014	31
Sancerre AOC, Domaine Vacheron, Bio 2014	49
Médoc AOC, Rollan de By 2011	35
Médoc AOC Cru Bourgeois, Château Greysac 2011	34
Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet 2011	48
Clos Vougeot Grand Cru AOC, Château Corton 2012	290
Saint-Estèphe AOC, Château Montrose, second grand cru classé 2008	340

VIN ROSÉ	
Côtes de Provence AOC, Château Minuty, Rose et Or 2015	48

VODKA	75cl
Veuve Capet	95
Zytnia	35
Bizonka (à l'herbe de bison)	40

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.
- GRAND YUNNAN :** 9  
Ce thé noir provient de la région du Yunnan en Chine. Il révèle des notes très boisées et miellées soutenues par une texture veloutée.
- CASTLETON MUSCATEL : thé noir de Darjeeling, récolte d'été** 11  
Un magnifique thé noir, issu d'une récolte très riche en bourgeons, cultivé sur les contreforts de l'Himalaya au nord est de l'Inde. Rond et gourmand ce thé développe un bouquet aromatique riche et intense avec des notes boisées, florales, fruitées, maltées, vanillées et miellées.
- ROOIBOS SOUS LES ETOILES :** 9  
Le rooibos est un petit arbuste d'Afrique du sud, riche en antioxydant et dépourvu de théine. Sous les Etoiles est parfumé aux épices et aux agrumes. Ces parfums s'ajoutent aux notes miellées et fruitées du rooibos pour vous donner une boisson gourmande et envoûtante !
- 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

Evian 50cl	7
Badoit 50cl	7
Voss 37.5 cl	7
Chateldon 100cl	11
Perrier 33cl	7
Coca-Cola, Coca-cola zero 33cl	7
Schweppes tonic 25cl	7
Orangina 27.5cl	7
Jus de tomate 25cl	8
Jus d'abricot 25cl	8
Jus de pomme 25cl	8
Tourtel (sans alcool) 27.5cl	7
Carlsberg 33cl	8
Grimbergen 33cl	8

## BOISSONS CHAUDES

Café	4
Décaféiné	4
Double café	5
Chocolat chaud	7