

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  
(cuvée spéciale Maison Nordique)  
Zytnia 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 la mandarine 23

Mariné à l'aneth 23

Mariné à la betterave 23

## CŒUR DE SAUMON

Fumé 25

Mariné à la mandarine 27

Mariné à l'aneth 26

Mariné à la betterave 26

## TARAMA / ŒUFS

Blanc 8

Corail d'oursin 8

Caviar 14

Truffe 10

Tobiko wasabi 10

Œufs de saumon Keta 24

## HARENG

Hareng à l'huile 12

## POISSONS FUMÉS

Esturgeon de Sologne 18

Truite 18

Anguille 24

---

## L'ASSIETTE DE LA MAISON NORDIQUE

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

---

33

# CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE	5€ PIÈCE
SOUPE COCO CITRONNELLE / LANGOUSTINES	17
TARTARE DE THON / AVOCAT	18
LAITUE AVOCAT KING CRAB	38
POMME ÉCRASÉE CIBOULETTE, CAVIAR DE SOLOGNE	42
CARPACCIO FILET DE BOEUF / MOZZA CAVIAR	42
SPAGHETTINI / POUTARGUE	26
SPICY HOMARD PASTA	38
HOMARD / RISOTTO	38
KING CRABE GRILLÉ, TOM YAM	44
SAUMON VAPEUR / LÉGUMES HUILE D'OLIVE KALIOS	29
COULIBIAC SAUMON ÉPINARDS (SPÉCIALITÉ)	23
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR	29
OMELETTE BLANCHE, SAUMON FUMÉ, POUSSE D'ÉPINARD	24
CLUB SANDWICH HOMARD	33
BURGER BLINIS SAUMON (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	24

## SUPPLÉMENT GARNITURE :

BLINIS 2€ / CŒUR DE LAITUE 6€ / POMMES GRENAILLES CRÈME FRAÎCHE 5€



# DESSERTS

## CRÉATIONS GILLES MARCHAL

HARMONIE, CHOCOLAT ET PULPE DE FRAMBOISE 11€

TARTE CITRON VERT 11€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON 11€

BABA VIKING, VODKA CHANTILLY MAISON 11€

---

MOCHI 3€/PIÈCE

CHEESECAKE 10€

GLACE ARTISANALE PHILIPPE FAURE 6€

---

# 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
Pauillac 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

## VIN ROSÉ

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

## VODKA

	75cl
Veuve Capet (cuvée spéciale Maison Nordique)	95
Zytnia	35
Bizonka (à l'herbe de bison)	40

## SAKÉ

	carafe 50cl
Hokusetsu	135