

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 du Pré Semelé 14cl 9
Julien et Clément Raimbault 2017
Alsace AOC, Riesling 14cl 9

ROUGES

Sancerre AOC, Pinot Noir Domaine Fouassier 2015 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
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 Iran	115	228	380	760	1900

SAUMON Norvégien ou Ecossois

Saumon norvégien à la ficelle	25	Mariné à la mandarine	23
Saumon écossais fumé	23	Mariné à l'aneth	23
		Mariné à la betterave	23

CŒUR DE SAUMON

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

TARAMA / ŒUFS

Blanc	8	Truffe	10
Corail d'oursin	8	Tobiko wasabi	10
Caviar	14	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 (LA PIÈCE)	5
CARPACCIO DE POULPE / SAUCE YUZU GINGEMBRE / JALAPEÑOS	22
CEVICHE YELLOWTAIL / LECHE DEL TIGRE	18
TARTARE DE THON EPICÉ / AVOCAT	19
KING CRAB / LAITUE AVOCAT	39
CAVIAR DE SOLOGNE / POMME ÉCRASÉE CIBOULETTE	43
OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSE D'ÉPINARD	25
LINGUINE CUISINÉES À LA POUTARGUE	28
SALADE NIÇOISE AU THON SNACKÉ OU HOMARD	29 / 39
KING CRABE GRILLÉ / TOM YAM	46
SAUMON VAPEUR / LÉGUMES HUILE D'OLIVE ARDENTE	29
COULIBIAC SAUMON ÉPINARDS (SPÉCIALITÉ)	25
BURGER BLINIS SAUMON FUMÉ (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	25
TRÈS GROSSES "RED CARABINEROS" RÔTIES SAUCE VIERGE	49
BELLES LANGOUSTINES GRILLÉES / ÉMULSION CAVIAR	49
FILET DE BOEUF AU COUTEAU / CAVIAR BAERII 30G	55
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR	31

SUPPLÉMENT GARNITURE :

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



DESSERTS

CRÉATIONS CHRISTOPHE MICHALAK

TARTE CHOCOLAT PÉCAN 12

MINI KLASSIK YUZU CITRON 12

MON KŒUR (CHOCOLAT AU LAIT / POIRE / PASSION / YUZU) 12

BURGER SUCRÉ (PRALINÉ / SÉSAME / VANILLE DE MADAGASCAR) 12

MOCHI (LA PIÈCE) 3

GLACE ARTISANALE PHILIPPE FAURE 6

CHEESECAKE CRÉATION MAISON 10

FRAISES FRAMBOISES ET CHANTILLY 18

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
Petit Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2015	36
Pessac-Léognan AOC, La Croix de Carbonnieux 2013	38
Pouilly Fumé AOC, Fines Caillottes 2015	39
Ile de Beautée IGP Domaine d'E Croce Yves Leccia 2014	46
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, Julien et Clément Raimbault 2017	49
Alsace AOC, Riesling, Albert Boxler 2014	70
Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Aîné 2014	88
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, Rollan de By 2011	35
Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet 2011	48
Sancerre AOC, Pinot Noir Domaine Fouassier 2015	49
Chassagne-Montrachet AOC, Domaine Michel Niellon 2013	60
Pauillac AOC, Château Lynch-Bages 2007	290
Saint-Estèphe AOC, Château Montrose 2008	340

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