# Bienvenne à la Maison Mordique

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

Un périple qui vous convie jusqu'au cœur de la Sologne pour y décourrier son exceptionnel Cariar Impérial de Sologne, un Cariar unique et légendaire.

Bon voyage et belle degustation ...

#### CHAMPAGNE AU VERRE 12cl

ROYAL / CHERRY-VODKA 18

Maison Nordique Brut Prestige 14

Perrier-Jouët Grand Brut 16

Perrier-Jouët Blason Rosé 18

#### BLANCS AU VERRE 14cl

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, J&C Raimbault 2019 14
Alsace AOC, Loew Riesling Muschelkalck 2020 12
Chablis 1er Cru, Fourchaume, Lamblin fils 2022 16

## ROUGES AU VERRE 14cl

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2019 14 Haut-Médoc, Maucaillou 2017 12

## ROSÉ AU VERRE 14cl

Côtes de Provence AOC, Entourage millésime de l'année 12

#### JUS MAISON MINUTE

Jus de carotte bio gingembre 20cl 12 Jus vert pomme concombre menthe 20cl 12

## **BOISSONS FRAÎCHES**

Eau 808 Plate ou Pétillante 75cl 10
Eau artésienne du Pays d'Aix en Provence
Perrier 33cl 8

Coca-Cola, Coca-cola zero 33cl 8
Schweppes Tonic 25cl 8

BIÈRE
Carlsberg 33cl 9



VINS BLANCS Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2022 Pouilly Fumé AOC, Fines Caillottes 2020 Alsace AOC, Loew Riesling Muschelkalck Bl 2021 Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, J&C Raimbault 2020 Château La Loubière, Bordeaux, Grand Blanc 2021 Chablis 1er Cru AOC, Fourchaume, Lamblin fils 2022 Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Ainé 202 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009	75cl 48 40 48 49 52 72 180 290
VINS ROUGES Haut-Médoc AOC, Maucaillou 2017 Médoc AOC, Château Rollan de By 2015 Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, J&C Raimbault 2019 Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet Ainé 2017 Saint-Emilion Grand Cru, Château Fleur de Lisse 2019 Pauillac AOC, Château Lynch-Bages 2011 Saint-Estèphe AOC, Château Montrose 2008	75cl 34 40 55 57 72 290 340
VIN ROSÉ Côtes de Provence AOC, Entourage millésime de l'année	48
CHAMPAGNES AOC Sélection Maison Nordique Brut Prestige Sélection Maison Nordique Rosé Perrier-Jouët Grand Brut Perrier-Jouët Blason Rosé Perrier-Jouët Blanc de Blancs Veuve Clicquot Grande Réserve La Grande Dame 2012 Dom Pérignon Vintage Blanc 2013 Dom Pérignon Vintage Rosé 2004	68 83 78 103 120 280 350 460
VODKAS  Veuve Capet Vodka Française de raisin Chardonnay  Zytnia Vodka Seigle  Russkaya Vodka Blé  Bizonka Vodka Grains à l'herbe de bison	60 45 45 50

# **BRUTS**

CAVIAR Osciètre impérial de Sologne Caviar impérial de Sologne Baerii impérial Shadi, fleuve Amour Béluga Notre caviar français est i	ssus de	15g 42 37 23 34 115	30g 90 72 45 66 228	50g 150 120 70 110 380 en Solog	100g 300 240 140 220 760	250g 750 600 350 550 1900
SAUMON Saumon norvégien à la ficelle Saumon écossais fumé Saumon norvégien mariné Betterave / Mandarine / Aneth	29 28 31	Fur Ma Ma	né riné à la riné à la	a better		28 29 29 29
TARAMA / ŒUFS Blanc Corail d'oursin Caviar Truffe	14 14 19 16	HARENG Hareng à l'huile Harengs trilogie POISSONS FUMÉS				13 20
Tobiko wasabi Œufs de saumon Keta	16 29	Esti Tru	urgeon	de Solo		19 19 25
LES ASSIETTES DE LA MAISON NORDIQUE Nos taramas extra						
Blanc / Truffe / Oursin / Wasabi / Caviar						
Nos saumons sélection Aneth / Betterave / Ecossais					39	
<b>Dégustation signature</b> Saumon fumé / Tarama blanc / (	Œufs	de sa	umon /	Poissor	ns fumé:	<b>39</b>

# CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE / POULET (LA PIÈCE)	6			
SOUPE COCO CITRONNELLE / CREVETTES MADAGASCAR				
AVOCAT / LAITUE / ŒUFS DE SAUMON KETA				
POMME ÉCRASÉE / CAVIAR / CIBOULETTE				
2 ŒUFS COQUE BIO / CAVIAR / MOUILLETTES				
AVOCAT / THON MISO YUZU / PISTACHES				
CARPACCIO DE CREVETTES OBSI BLUE / KOMBU				
CEVICHE YELLOWTAIL / SOJA CITRON				
KING CRAB / LAITUE AVOCAT	49			
POULPE GRILLÉ / VIERGE / OLIVES TAGGIASCHE				
SALADE NICOISE AU THON SNACKÉ				
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR				
OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSES D'ÉPINARD				
BELLES GAMBAS GRILLÉES / SAUCE VIERGE	38			
LINGUINI CUISINÉES POUTARGUE 35 CAVIAR	61			
SPICY LOBSTER PASTA DE "MARC VALLUET"	56			
COULIBIAC SAUMON EPINARDS (SPÉCIALITÉ)	31			
NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES / BEURRE CITRONNÉ	36			
CHILEAN SEA BASS / TOM YAM	44			
SAUMON BIO LAQUÉ / CITRON GINGEMBRE				
SUPREME RÔTI DE VOLAILLE / NORDIQUE STYLE				
CLUB BLINIS SAUMON FUMÉ / TARAMA (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	29			



## **DESSERTS**

## BY L'ATELIER « ÉTOILE » DE JOËL ROBUCHON

# THE CREME CARAMEL JR 12 SUPRÊME VANILLE CHOCOLAT NOISETTE 12 TARTE FRUITS DE SAISON 12 DESSERT DU MOMENT 12

MOCHI (LA PIÈCE) 4

CHEESECAKE CRÉATION MAISON 14
FRUITS FRAIS COUPÉS 14

## **BOISSONS CHAUDES**

CAFÉ 5
LAVAZZA / SINGLE ORIGIN ETHIOPIA / 100% ARABICA

DECAFÉINÉ 5 DOUBLE CAFÉ 8

VODKAS 6cl

VEUVE CAPET 14

ZYTNIA / RUSSKAYA / BIZONKA (à l'herbe de Bison) 9

CHERRY Cerise 10

AKVAVIT 6cl

**TAFFEL AKVAVIT 10** 

# THÉS

#### 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.

#### **OSMANTHUS OOLONG:**

11

Le petit village de Mae Salong, au nord de la Thailande, 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 Jasbire, 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. À 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.





#### VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE.



Scannez ce QR Code pour écrire votre avis

BOUTIQUE & RESTAURANT LA MAISON NORDIQUE 221 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris +33 (0)1 47 23 00 00



