

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 périple 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...



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 1^{er} Cru, Fourchaume, Lamblin fils 2021 16

ROUGES AU VERRE ^{14cl}

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2018 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	75cl
Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2022	48
Pouilly Fumé AOC, Fines Caillottes 2020	40
Alsace AOC, Loew Riesling Muschelkalck BI 2020	48
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, J&C Rimbault 2019	49
Château La Loubière, Bordeaux, Grand Blanc 2021	52
Chablis 1er Cru AOC, Fourchaume, Lamblin fils 2021	70
Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Ainé 2021	160
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009	290

VINS ROUGES	75cl
Haut-Médoc AOC, Maucaillou 2017	34
Médoc AOC, Château Rollan de By 2015	40
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, J&C Rimbault 2018	55
Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet Ainé 2017	57
Saint-Emilion Grand Cru, Château Fleur de Lisse 2019	72
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

CHAMPAGNES AOC	
Sélection Maison Nordique Brut Prestige	68
Sélection Maison Nordique Rosé	83
Perrier-Jouët Grand Brut	78
Perrier-Jouët Blason Rosé	103
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	120
Veuve Clicquot Grande Réserve La Grande Dame 2012	280
Dom Pérignon Vintage Blanc 2013	350
Dom Pérignon Vintage Rosé 2004	460

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

BRUTS

CAVIAR	15g	30g	50g	100g	250g
Osciète 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 issu de notre élevage en Sologne

SAUMON

Saumon norvégien à la ficelle	29
Saumon écossais fumé	28
Saumon norvégien mariné	31
Betterave / Mandarine / Aneth	

CŒUR DE SAUMON

Fumé	28
Mariné à la betterave	29
Mariné à l'aneth	29
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
Harengs trilogie	20

POISSONS FUMÉS

Esturgeon de Sologne	19
Truite	19
Anguille	25

LES ASSIETTES DE LA MAISON NORDIQUE

Nos taramas extra	22
Blanc / Truffe / Oursin / Wasabi / Caviar	
Nos saumons sélection	39
Aneth / Betterave / Ecosais	
Dégustation signature	39
Saumon fumé / Tarama blanc / Œufs de saumon / Poissons fumés	

CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE / POULET (LA PIÈCE)	6
SOUPE COCO CITRONNELLE / CREVETTES MADAGASCAR	22
AVOCAT / LAITUE / ŒUFS DE SAUMON KETA	29
POMME ÉCRASÉE / CAVIAR / CIBOULETTE	47
2 ŒUFS COQUE BIO / CAVIAR / MOUILLETES	41
AVOCAT / THON MISO YUZU / PISTACHES	19
CARPACCIO DE CREVETTES OBSI BLUE / KOMBU	29
CEVICHE YELLOWTAIL / SOJA CITRON	26
KING CRAB / LAITUE AVOCAT	49
POULPE GRILLÉ / VIERGE / OLIVES TAGGIASCHE	36
SALADE NICOISE AU THON SNACKÉ	32
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR	38
OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSES D'ÉPINARD	29
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	33
SUPREME RÔTI DE VOLAILLE / NORDIQUE STYLE	29
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

L'ORBE AU CAVIAR DE SOLOGNE 15

(cuvée spéciale Maison Nordique)

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

VEUVE CAPET 14

AKVAVIT 6cl

Havaldsen 12

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. 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. Legenmaicha 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. 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

