

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 périples 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...



## COCKTAIL 12cl

ROYAL / CHERRY-VODKA 18

## CHAMPAGNE AU VERRE 12cl

La Maison Nordique Brut Prestige 16

Perrier-Jouët Grand Brut 18

Perrier-Jouët Blason Rosé 20

## JUS MAISON MINUTE

Jus de carotte bio gingembre 20cl 12

Jus vert détox, 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 33cl - Schweppes Tonic 25cl 8

## BIÈRE BIO 33cl

La Parisienne Blonde 10



## BRUTS

### CAVIAR

|                              | 15g | 30g | 50g | 100g | 250g |
|------------------------------|-----|-----|-----|------|------|
| Osciètre Impérial de Sologne | 42  | 90  | 150 | 300  | 750  |
| Impérial de Sologne          | 37  | 72  | 120 | 240  | 600  |
| Baerii classique             | 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

### Shot Saké Iwa 5 Assemblage 2 18

En accord parfait avec notre caviar

### CŒUR DE SAUMON

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Fumé                  | 28 |
| Mariné à la betterave | 29 |
| Mariné à l'aneth      | 29 |
| Mariné à la mandarine | 29 |
| Mariné au pastrami    | 29 |

### SAUMON

|  |    |
|--|----|
| Norvégien à la ficelle                   | 32 |
| Écossais fumé                            | 28 |
| Norvégien marinés                        | 31 |
| Betterave / Mandarine / Aneth / Pastrami |    |

### TARAMA / ŒUFS

|                     |    |
|---------------------|----|
| Blanc               | 14 |
| Corail d'oursin     | 14 |
| Caviar              | 19 |
| Truffe d'été        | 16 |
| Tobiko wasabi       | 16 |
| Œufs de saumon Keta | 29 |

### HARENG

|                  |    |
|------------------|----|
| Hareng à l'huile | 13 |
| Harengs trilogie | 22 |

### POISSONS FUMÉS

|                      |    |
|----------------------|----|
| Esturgeon de Sologne | 19 |
| Truite               | 19 |
| Anguille             | 25 |



# CLASSIQUES

---

**NOS TARAMAS EXTRA** 22

Blanc / Truffe d'été / Corail d'oursin / Tobiko wasabi / Caviar

**NOS SAUMONS SÉLECTION** 39

Aneth / Betterave / Ecosais

**DÉGUSTATION SIGNATURE** 41

Saumon fumé / Tarama blanc / Œufs de saumon / Poissons fumés

---

**AVOCAT / THON MISO YUZU / PISTACHES** 22

**SALADE NICOISE AU THON SNACKÉ** 34

**KING CRAB / LAITUE / AVOCAT** 51

**POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR** 39

**CLUB BLINIS SAUMON FUMÉ / TARAMA (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)** 31



# CUISINÉS

|   |    |
|---|----|
| PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE / POULET (LA PIÈCE)     | 6  |
| SALADE HARICOTS VERTS FRAIS / FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT | 24 |
| AVOCAT / LAITUE / ŒUFS DE SAUMON KETA                     | 31 |
| POMME ÉCRASÉE / CAVIAR / CIBOULETTE                       | 49 |
| 2 ŒUFS COQUE BIO / CAVIAR / MOUILLETES                    | 43 |
| BURRATA / DATTERINO / CAVIAR                              | 44 |
| CARPACCIO DE CREVETTES OBSIBLUE / KOMBU                   | 31 |
| CEVICHE YELLOWTAIL / SOJA CITRON                          | 26 |
|   |    |
| POULPE GRILLÉ / VIERGE / OLIVES TAGGIASCHE                | 38 |
| OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSÉS D'ÉPINARD        | 29 |
| LANGOUSTINES GRILLÉES MINUTE / BEURRE CITRONNÉ            | 42 |
| LINGUINI CUISINÉES... POUTARGUE 37 CAVIAR                 | 63 |
| SPICY LOBSTER PASTA... DE "MARC VALLUET"                  | 58 |
| COULIBIAC SAUMON EPINARDS (SPÉCIALITÉ)                    | 33 |
| RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS                                | 39 |
| CHILEAN SEA BASS / TOM YAM                                | 46 |
| SAUMON BIO LAQUÉ / CITRON GINGEMBRE                       | 35 |
| BLANC DE VOLAILLE RÔTI / COQUILLETES / TRUFFE             | 33 |



# DESSERTS

---

BY L'ATELIER « ÉTOILE » DE JOËL ROBUCHON

THE CRÈME CARAMEL JR 12

SUPRÊME VANILLE CHOCOLAT NOISETTE 12

TARTE AUX FRUITS DE SAISON 12

---

MOCHI (LA PIÈCE) 4

PANNA COTTA MANGUE PASSION 12

CHEESECAKE CRÉATION MAISON 14

DES FRAISES ET DES FRAMBOISES CHANTILLY 18

---

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 5

(LAVAZZA / SINGLE ORIGIN ETHIOPIA / 100% ARABICA)

DECAFÉINÉ 5

DOUBLE CAFÉ 8

CAFÉ CRÈME / CAPUCCINO 8

# 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. 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.



# VINS

## LA PROVENCE

Rosé

Côtes de Provence AOC, Entourage, millésime de l'année **48** **12**

## LE BORDELAIS

Blanc

Château La Loubière, Bordeaux, Grand Blanc 2021 **52** **14cl**

Pessac Léognan, Château Carbonnieux, G.C Classé de Graves 2018 **85**

Château Lafaurie-Peyraguey, La cuvée privée, Sauternes 2011 **120**

Rouge

Haut-Médoc AOC, Maucaillou 2017 **34** **12**

Médoc AOC, Château Rollan de By 2016 **42**

Saint Emilion Grand Cru, Château Fleur de Lisse 2019 **72**

Pauillac AOC, Château Lynch-Bages 2011 **290**

Saint-Estèphe AOC, Château Montrose 2008 **340**

## LE RHÔNE

Blanc

Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Jaboulet Ainé 2020 **260** **14cl**

Rouge

Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet Ainé 2018 **70** **14cl**

Hermitage, Maison Bleue, Jaboulet Ainé 2015 **310**

## LA LOIRE

Blanc

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2020 **52** **14cl**

Pouilly Fumé, Les Loges, Domaine des Rabichattes 2023 **42** **12**

Rouge

Chinon, Domaine du Roncée, Clos des marronniers 2014 **31** **14cl**

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2019 **58** **14**





## LA BOURGOGNE

|  |            |           |
|--|------------|-----------|
| Blanc  | 75cl       | 14cl      |
| Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2022                    | <b>48</b>  |           |
| Chablis 1er Cru AOC, Fourchaume, Lamblin fils 2022         | <b>72</b>  | <b>16</b> |
| Auxey-Duresses, Maison Jessiaume 2022                      | <b>80</b>  |           |
| Chablis Grand Cru, Vaudésir, Lamblin fils 2019             | <b>130</b> |           |
| Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009 | <b>290</b> |           |
| Rouge  | 75cl       | 14cl      |
| Santenay La Cassière, Maison Jessiaume 2022                | <b>70</b>  |           |
| Beaune 1er Cru les Cents Vignes, Maison Jessiaume 2021     | <b>102</b> |           |

## L'ALSACE

|                                    |           |           |
|------------------------------------|-----------|-----------|
| Blanc                              | 75cl      | 14cl      |
| Loew Riesling Muschelkalck Bl 2021 | <b>48</b> | <b>12</b> |

## LA CHAMPAGNE

|   |            |           |
|---|------------|-----------|
| Brut  | 75cl       | 12cl      |
| Sélection La Maison Nordique Brut Prestige        | <b>68</b>  | <b>16</b> |
| Perrier-Jouët Grand Brut                          | <b>78</b>  | <b>18</b> |
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs                     | <b>120</b> |           |
| Veuve Clicquot Grande Réserve La Grande Dame 2012 | <b>280</b> |           |
| Dom Pérignon Vintage Blanc 2013                   | <b>350</b> |           |
| Rosé  | 75cl       | 14cl      |
| Sélection La Maison Nordique Rosé                 | <b>83</b>  |           |
| Perrier Jouët Blason Rosé                         | <b>103</b> | <b>20</b> |
| Dom Pérignon Vintage Rosé 2004                    | <b>460</b> |           |



# ALCOOLS

## SAKÉ

|  | carafe 40cl | shot 6cl |
|--|-------------|----------|
| SAKÉ IWA 5 Assemblage 2                        | 90          | 18       |
| En accord parfait avec notre Caviar de Sologne |             |          |

|                |    |    |
|----------------|----|----|
| Akvavit Taffel | 50 | 10 |
|----------------|----|----|

## VODKAS

### Blanches

|   | carafe 40cl | shot 6cl |
|---|-------------|----------|
| Veuve Capet Vodka Française de raisin         | 70          | 14       |
| Beluga Noble Vodka Russe, triple distillation | 85          | 17       |
| Zytnia Vodka Polonaise de seigle              | 45          | 9        |
| Russkaya Vodka Russe de blé                   | 45          | 9        |

### Aromatisées

|  | carafe 40cl | shot 6cl |
|--|-------------|----------|
| Bizonka Vodka Polonaise à l'herbe de bison   | 50          | 10       |
| Wisniowka Vodka cherry cerise griotte        | 60          | 12       |
| Krupnik Orzech Liqueur noix-noisettes        | 50          | 10       |
| Peperowa Vodka Polonaise au poivre           | 50          | 10       |
| Goldwasser Liqueur aromatisée l'or intérieur | 60          | 12       |



*Private Line  
Service de Catering*

*Nous restons à votre disposition  
pour une livraison à votre domicile  
ou à destination de l'aéroport Le Bourget.*





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

