

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 Carrier Impérial de Sologne, un Carrier unique et légendaire.



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	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 / Oursin / 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 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

75cl 14cl

48 12

LE BORDELAIS

Blanc

Château La Loubière, Bordeaux, Grand Blanc 2021

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

Château Lafaurie-Peyraguey, La cuvée privée, Sauternes 2011

75cl 14cl

52

85

120

Rouge

Haut-Médoc AOC, Maucaillou 2017

Médoc AOC, Château Rollan de By 2016

Saint Emilion Grand Cru, Château Fleur de Lisse 2019

Pauillac AOC, Château Lynch-Bages 2011

Saint-Estèphe AOC, Château Montrose 2008

75cl 14cl

34

42

72

290

340

LE RHÔNE

Blanc

Hermitage AOC, Le Chevalier de Sterimberg, Jaboulet Ainé 2020

75cl 14cl

260

Rouge

Crozes Hermitage AOC, Domaine de Thalabert, Jaboulet Ainé 2018

Hermitage, Maison Bleue, Jaboulet Ainé 2015

75cl 14cl

70

310

LA LOIRE

Blanc

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2020

Pouilly Fumé, Les Loges, Domaine des Rabichattes 2023

75cl 14cl

52

42

12

Rouge

Chinon, Domaine du Roncée, Clos des marronniers 2014

Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé 2019

75cl 14cl

31

58

14



LA BOURGOGNE

Blanc	75cl	14cl
Chablis AOC, Domaine du Chardonnay 2022	48	
Chablis 1er Cru AOC, Fourchaume, Lamblin fils 2022	72	16
Auxey-Duresses, Maison Jessiaume 2022	80	
Chablis Grand Cru, Vaudésir, Lamblin fils 2019	130	
Corton-Charlemagne Grand Cru AOC, Domaine de Montille 2009	290	
Rouge	75cl	14cl
Santenay La Cassière, Maison Jessiaume 2022	31	
Beaune 1er Cru les Cents Vignes, Maison Jessiaume 2021	58	

L'ALSACE

Blanc	75cl	14cl
Loew Riesling Muschelkalck Bl 2021	48	12

LA CHAMPAGNE

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



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 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

