

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...



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, Loew Riesling Muschelkalck Bl 2018 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, Entourage 2018 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 impèrial de Sologne	42	90	150	300	750
Caviar impèrial de Sologne	37	72	120	240	600
Baerii impèrial	23	45	70	140	350
Shadi, fleuve Amour	34	66	110	220	550
Béluga Iran	115	228	380	760	1900

SAUMON Norvégien ou Écossais

Saumon norvégien à la ficelle	26	Mariné à la mandarine	24
Saumon écossais fumé	24	Mariné à l'aneth	24
		Mariné à la betterave	24

CŒUR DE SAUMON

Fumé	26	Mariné à l'aneth	27
Mariné à la mandarine	28	Mariné à la betterave	27

TARAMA / ŒUFS

Blanc	9	Truffe	11
Corail d'oursin	9	Tobiko wasabi	11
Caviar	15	Œufs de saumon Keta	25

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

35



CUISINÉS

PIROJKI SAUMON / VIANDE / FROMAGE / POULET (LA PIÈCE)	5
SOUPE DE CREVETTES "MADAGASCAR" COCO CITRONNELLE	18
TARTARE DE THON EPICÉ / AVOCAT / PISTACHE	19
POULPE GRILLÉ / VIERGE / OLIVES TAGGIASCHE	27
PETITE OMELETTE ŒUFS BIO / CAVIAR	29
POMME ÉCRASÉE / CIBOULETTE / CAVIAR	43
SALADE NIÇOISE AU THON SNACKÉ	29
POULET GRILLÉ CAESAR DRESSING / CAVIAR	31
OMELETTE BLANCHE / SAUMON FUMÉ / POUSSE D'ÉPINARD	25
LINGUINI CUISINÉS... À LA POUTARGUE 28 AU CAVIAR	49
SPICY LOBSTER PASTA... DE "MARC VALLUËT"	42
RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS	35
SAINT JACQUES LAQUÉES / CITRON GINGEMBRE	32
KING CRABE GRILLÉ / TOM YAM	46
SAUMON VAPEUR / LÉGUMES HUILE D'OLIVE ARDENTE	29
COULIBIAC SAUMON ÉPINARDS (SPÉCIALITÉ)	26
BURGER BLINIS SAUMON FUMÉ (UN CLASSIQUE DE LA MAISON)	26
VOLAILLE "PATES BLEUES" NORDIK STYLE	29

SUPPLÉMENT GARNITURE :

BLINIS 2€ / CŒUR DE LAITUE 6€ / POMMES GRENAILLES 5€ / POMME PURÉE 5€

NOTRE CAVIAR FRANÇAIS EST ISSUS DE NOTRE ÉLEVAGE EN SOLOGNE.



DESSERTS

SELECTION DASSAÏ – JOËL ROBUCHON

LA FORET NOIRE 11

LE ROCHER FRUITS ROUGES 11

LA TARTE AU CITRON 11

LE CHOCO-NOISETTE 11

MOCHI (LA PIÈCE) 3

GLACE ARTISANALE PHILIPPE FAURE 6

CHEESECAKE CRÉATION MAISON 11

SALADE DE FRUITS FRAIS 12

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
Sancerre AOC, Domaine du Pré Semelé, Julien et Clément Raimbault 2018	49
Alsace AOC, Loew Riesling Muschelkalck Bl 2018	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 2016	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, Entourage 2018	48

VODKA	75cl
Veuve Capet (cuvée spéciale Maison Nordique)	95
Zytnia	35
Bizonka (à l'herbe de bison)	40

SAKÉ	carafe 50cl
Hokusetsu	135

THÉS

- THÉ VERT JEONCHA :** 9
Provenant du sud de la Corée, ce thé vert saura vous séduire par ces notes fraîches et végétales et sa texture veloutée.
- 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.
- MYNTHÉ : Infusion menthe douce bio** 9
Plante aux nombreuses vertus, la menthe vous apporte fraîcheur et bien être quelque soit le moment de la journée.

BOISSONS FRAÎCHES

Eau 808 Plate 75cl	11
Eau artésienne du Pays d'Aix en Provence	
Eau 808 Pétillante 75cl	11
Eau artésienne du Pays d'Aix en Provence	
Perrier 33cl	7
Coca-Cola, Coca-cola zero 33cl	7
Schweppes tonic 25cl	7
Orangina 27.5cl	7
Jus de tomate 25cl	8
Jus d'abricot 25cl	8
Jus de pomme 25cl	8
Tourtel (sans alcool) 27.5cl	7
Carlsberg 33cl	8
Grimbergen 33cl	8

BOISSONS CHAUDES

Café	4
Décaféiné	4
Double café	5
Chocolat chaud	7