

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| Soupe à l'Oignon Gratinée "à la Lyonnaise" | 8.20 |
| Saucisson Chaud Pistaché en Brioche (Spécialité Lyonnaise) Accompagné d'un bouquet de salade | 11.80 |
| Salade Lyonnaise « Tradition » Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons | 12.90 |
| Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots | 14.90 |
| Jambon Cru Serrano Finement Tranché « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé | 16.90 |
| Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain de campagne grillé | 19.80 |
| Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Crème au raifort et citron, pain de campagne grillé | 21.10 |

Les Poissons

| | |
|---|-------|
| Escalope de Saumon « Bömlo » Rôti à l'Oseille Épinards frais en branches, pommes vapeur | 26.20 |
| Quenelle de Brochet, sauce Homardine Riz basmati, épinards frais en branches (20 minutes de préparation) | 25.80 |
| Noix de Coquilles Saint Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Épinards frais en branches, pommes vapeur, beurre blanc | 28.70 |
| Pavé de Cabillaud à l'Huile d'Olive et Fleur de Sel Fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce safranée aux moules de Bouchot | 28.80 |

Poissons du Marché Rôtis Entiers, Découpés à Votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

| | |
|--|-------|
| Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches | 29.90 |
| Poulet de Bresse « Miéral » à la Crème et aux Champignons Riz basmati, sauce fleurette | 29.80 |
| Escalope de Veau* Fermier en Viennoise Gratin de macaronis à la Lyonnaise | 28.50 |
| Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites | 19.80 |
| Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres | |
| Le César : Le Classique poêlé aller-retour | |

Plats Signatures du Nord

| | |
|---|-------|
| Gratin de Macaronis à la Lyonnaise | 11.90 |
| Tête de Veau* Bourgeoise Sauce Ravigote Pommes vapeur | 24.80 |
| Andouillette à la Ficelle « Halles de Lyon » Servie en tranches gratinées, purée de pommes de terre | 21.00 |
| Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise Déglaçé au vinaigre Haricots verts, purée de pommes de terre | 27.90 |



Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (moins de 8 ans)

14.50

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

RD

Apéritifs

Classiques

| | |
|--|-------|
| L'Apéritif Maison du Nord (12cl) Vin Pétillant, Crème de Cassis et Crème de Framboise | 6.60 |
| Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon | 5.40 |
| Kir Royal (12cl) Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis | 10.90 |
| Le « Communard » (12cl) Beaujolais et Crème de Cassis | 5.20 |
| Ricard, Pastis 51, 51 Rosé (2cl) | 6.60 |
| Martini, Suze (4cl) | 6.60 |
| Ballantine's, Four Roses, Gin, Havana Club, Vodka, Tequila (4cl) | 7.30 |
| Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl) | 9.10 |
| Porto Rouge et Blanc (6cl) | 6.60 |

Vins Blancs au Verre (12cl)

| | |
|---|-------|
| Riesling A.O.C- Trimbach -2014 | 6.50 |
| Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P.Jaboulet Ainé 2016 | 7.50 |
| Condrieu A.O.C - " Côte Chatillon" - Bonnefond 2015 | 13.80 |

Vins Rouges au Verre (12cl)

| | |
|---|-------|
| Givry A.O.C - "Les Dracy" - Domaine Sarrazin - 2016 | 7.60 |
| Saint Joseph - A.O.C - "Le Grand Pompée" - P Jaboulet Ainé 2015 | 7.50 |
| Haut-Médoc A.O.C - "Moulin de La Lagune" - 2012 | 11.20 |

Vin Rosé au Verre (12cl)

| | |
|-------------------------|------|
| Côtes de Provence A.O.C | 3.60 |
|-------------------------|------|

Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Champagnes

Les Champagnes (75 cl)

| | |
|--|--------|
| Alain Thiénot Brut- Cuvée Réserve Maison | 69.00 |
| La demi-bouteille (37.5cl) | 35.60 |
| La coupe (12cl) | 10.70 |
| Alain Thiénot Brut Rosé | 76.50 |
| La coupe (12cl) | 11.70 |
| Mumm - Cordon Rouge | 89.00 |
| Alain Thiénot Grande Cuvée - 2007 | 126.00 |

Tapas & Amuse Bouches

Petite assiette de dégustation

| | |
|---|-------|
| Jambon de Parme Tranché Finement « 20 Mois d'Affinage » | 6.30 |
| Pain de campagne grillé et beurre | |
| Saucisson des Halles de Lyon | 6.30 |
| Spécialité Lyonnaise, « Rosette de Lyon » | |
| Mini Sardines Ibériques du Golf de Cantabrie à partager | 16.00 |
| Pain de campagne grillé, beurre et citron | |

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Bières, Sodas & Jus de Fruits

Bières

| | |
|---|------|
| Karlsbräu Urpils | 4.80 |
| Bière allemande de tradition | |
| Bière Bouteille Sans Alcool (25cl) | 4.10 |
| Kronembourg | |

Sodas

| | |
|--|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero (33cl) | 4.60 |
| Schweppes Tonic, Schweppes Lemon (25cl) | 4.60 |
| Fanta Orange (33cl) | 4.60 |
| Fuzetea (25cl) | 4.60 |
| Orangina (25cl) | 4.60 |
| Perrier (33cl) | 4.60 |
| San Bitter (10cl) | 4.20 |
| Limonade (25 cl) | 3.60 |

Jus de Fruits

| | |
|---|------|
| Jus de Fruits Alain Milliat (20cl) | 5.60 |
| Orange, pomme, tomate, carotte | |
| Nectars de Fruits Alain Milliat (20cl) | 5.60 |
| Mangue, fraise | |
| Fruits Frais Pressés (20cl) | 6.90 |
| Citron ou orange | |
| Cocktail de Jus de Fruits (20cl) | 6.90 |

Prix nets en euros, taxes et service compris (30/11/16)

LE NORD

LE NORD



Apéritifs et Tapas

Les Fromages

| | |
|---|------|
| Fromage Blanc en Faisselle | |
| - Nature | 4.50 |
| - Crème double | 4.80 |
| - Coulis de fruits rouges | 4.80 |
| Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard" | 4.20 |
| Un demi Saint-Marcellin | |
| Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet" | 4.80 |
| Deux pièces de barattes | |
| Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.) | 9.90 |
| Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier | |

Les Délices & Gourmandises

| | |
|--|------|
| Baba au Rhum Tradition | 9.20 |
| Chantilly, rhum Havana | |
| Vacherin Minute aux Fruits Frais de Saison | 9.20 |
| Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly Coulis de fruits rouges | |
| Gaufres Grand-Mère | |
| « Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » | 8.80 |
| « Chantilly, Chocolat et Compote » | 9.10 |
| Gaufres Domino accompagnées d'un café | 7.50 |
| Petites gaufres dégustation | |

| | |
|---|-------|
| Salade de Fruits Frais de Saison | 8.50 |
| Coupe de Fraises | 9.00 |
| Servie nature, au sucre ou avec chantilly | |
| Coupe de Fraises et Framboises | 10.00 |
| Servie nature, au sucre ou avec chantilly | |
| Fraises et Framboises « Cardinale » | 10.50 |
| Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges | |
| Fondant au Chocolat Noir "Valrhona" | 9.50 |
| Glace vanille et chantilly (dessert chaud, 12 min de préparation) | |
| Palette de Sorbets à la Cuillère | 8.80 |
| 5 parfums, petites madeleines | |
| Coupe Colonel | 7.60 |
| 3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part | |
| Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon | 11.20 |
| Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise | |

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts
peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas
de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes,
peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

Les Cafés

| | |
|---|------|
| Café Expresso | 2.50 |
| Café Expresso Ristretto | 2.50 |
| Café Expresso Décaféiné | 2.50 |
| Café Expresso Latte Macchiato | 5.00 |
| (Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre) | |
| Cappuccino Spécial | 5.00 |
| (Double Expresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse) | |
| Irish Coffee | 7.80 |

Les Thés & Infusions

| | |
|--|------|
| Thé de Ceylan du Sri Lanka | 3.00 |
| Thé Vert Gunpowder de Chine | 3.00 |
| Infusions Verveine, tilleul, menthe | 3.00 |
| Infusions Verveine-menthe, tilleul-menthe | 3.20 |
| Infusion "Cézanne" | 3.20 |
| Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle | |
| Infusion des Alpes | 3.20 |
| Verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil, Rooibos d'Afrique du Sud | |

Les Pousse Cafés & Digestifs

| | (2cl) | (4cl) |
|---|-------|-------|
| Marc Extra Egrappé V. Jacoulot | 3.15 | 6.30 |
| Calvados Daron (Propriétaire) | 3.15 | 6.30 |
| Eaux de Vie Blanches Saint Florian | 3.15 | 6.30 |
| (Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch) | | |
| Liqueurs | 3.15 | 6.30 |
| (Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine) | | |
| Bas Armagnac Cerbois V.S.O.P | 3.15 | 6.30 |
| Cognac Fine de Cognac Hennessy | 3.65 | 7.30 |

Les Champagnes (75 cl)

| | |
|---|-------|
| Alain Thiénot Brut – Cuvée Réserve Maison | 69.00 |
| La demi-bouteille (37.5cl) | 35.60 |
| La coupe (12cl) | 10.70 |
| Alain Thiénot Brut Rosé | 76.50 |

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6V117)

VALBO

LE NORD

Menu Enfant

(moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €

Boissons

Eau Minérale (Evian 33cl)

Diabolo (limonade et sirops)

Fanta

Jus de Fruits Alain Milliat

Orange, pomme, tomate, carotte,

Nectars de Fruits Alain Milliat

Fraise, mangue

Coca Cola

Fuzetea

Prix nets en euros, taxes et service compris

Plats

Escalope de Saumon Poêlée Nature

Steak Haché à la Commande

100% Pur Bœuf "Origine France"

Suprême de Volaille Poêlé

Garniture au choix :

Pommes Frites Maison ou Riz Basmati ou Pommes vapeur
ou Haricots verts ou Epinards frais en branches

Desserts

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou coulis de fruits rouges

Dessert du Jour

Chaque jour, une spécialité maison

Gaufres Grand-Mère Maison

Compote de pommes, chocolat chaud et chantilly servis à part

Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais, coulis et chantilly

Assortiment de Glaces et Sorbets

Petites madeleines maison

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Prix nets en euros, taxes et service compris