

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 « Bömlö » 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

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

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.

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

Les Cafés

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Latte Macchiato	5.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Espresso, 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



Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle			
- Nature	4.50	Salade de Fruits Frais de Saison	8.50
- Crème double	4.80		
- Coulis de fruits rouges	4.80	Coupe de Fraises	9.00
		Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"	4.20		
Un demi Saint-Marcellin		Coupe de Fraises et Framboises	10.00
		Servie nature, au sucre ou avec chantilly	
Barattes de Chèvre Frais Fermier "Chevenet"	4.80		
Deux pièces de barattes		Fraises et Framboises « Cardinale »	10.50
		Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges	
Assiette de Fromages (à partager pour 2 pers.)	9.90		
Un Saint-Marcellin et deux barattes de chèvre frais fermier		Fondant au Chocolat Noir "Valrhona"	9.50

Les Délices & Gourmandises

Baba au Rhum Tradition	9.20	Glace vanille et chantilly (dessert chaud, 12 min de préparation)	
Chantilly, rhum Havana		Palette de Sorbets à la Cuillère	8.80
		5 parfums, petites madeleines	
Vacherin Minute aux Fruits Frais de Saison	9.20	Coupe Colonel	7.60
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly		3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part	
Coulis de fruits rouges		Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon	11.20
Gaufres Grand-Mère		Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise	
« 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			

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.