NORD NORD

RESTAURANT
BAR à COCKTAILS

du Lundi au Dimanche

08h-02h

PETIT DÉJEUNER

de 08h à 11h30





- **Viennoiserie** — **2,50€**
- **Tartines beurre, confiture** — **3,50€**
- **Oeufs au plat** / **Oeufs brouillés** — **6,00€**
- **Bol de céréales** — **3,50€**
- **Granola maison** — **6,00€**
- **Pâtisserie de jour** — **4,00€**



BARRISTA



- **Expresso** / **Ristretto** / **Allongé** — **2,20€**
- **Noisette** — **3,00€**
- **Double** — **4,00€**
- **Americano** — **4,00€**
- **Capuccino** — **4,50€**
- **Latte** — **4,00€**
- **Chocolat chaud** — **5,00€**
- **Mocaccino** — **5,50€**
- **Flat White** — **4,00€**
- **Supplément lait végétal** — **0,50€**

Nos graines de café Massaya BIO en provenance du Mexique (intensité : corsé)



THÉS & INFUSIONS

- **Infusion Détox Maison** (gingembre, citron) — **4,00€**
- **Infusion Thym, citron, camomille** / **AquaROSA** — **4,50€**
- **Thés Noirs** / **Earl Grey** / **English break first** — **4,50€**
- **Thés Verts** / **Menthe** / **Jasmin** — **4,50€**
- **Chaï** / **Matcha Latte** — **5,50€**

Tous nos thés sont BIO, issus de Kusmi Tea aux arômes naturels ou des huiles essentielles.

BOISSONS FRAICHES



- **Jus pressé Citron** (25cl) — **4,50€**
- **Jus pressé** (25cl) — **5,50€**
  Orange ou Pomme
- **Kombucha** (25cl) — **8,00€**
- **Lemonaid** (33cl) — **6,00€**
  Citron ou Fruit de la passion
- **Coca** / **Coca Zéro** / **Perrier** (33cl) — **5,00€**
- **Tonic ou GingerBeer FeverTree** (20cl) — **5,00€**
- **Jus de Tomate**/**Abricot Meneau** (25cl) — **5,00€**
- **Vittel et Sirop** (25cl) — **3,50€**
- **Evian** (1L) — **7,00€**
- **Perrier** (1L) — **9,00€**
- **Tony Maté** (33cl) — **5,50€**
- **Thé Glacé Maison** (25cl) — **5,00€**
- **Café Frappé** — **5,00€**
- **Latte Frappé** — **6,00€**
- **Limonade** / **Diabolo** (33cl) — **5,00€**



LES CURES NATURES

- **Cure Verte** (45cl) — **8€**
  concombre, pomme, céleri
- **Cure Orange** (45cl) — **8€**
  orange, pomme, carotte
- **Cure Jaune** (45cl) — **8€**
  pomme, ananas, gingembre, menthe
- **Cure Rose** (45cl) — **8€**
  pamplemousse, ananas, orange

Nos cures sont préparées minute à la commande, avec des fruits frais et sans sucre ajouté

VINS

	14cl	50cl	75cl
ROUGES			
• **Sainte Reine** Bouche de Rhône IGP / Merlot 2024 *Sauveur : Souple & Velouté / 13°c*	**4,80€**	**17,50€**	**26€**
• **Tour Mâlière** Côtes du Rhône / 70% Grenache, 30% Syrah 2023 *Saveur : Souple & Velouté / 14,5°c*	**5,80€**	**20,50€**	**30€**
• **Alice Banjo Vino** Vin de France Languedoc - Roussillon / Mourvèdre - Cinsault 2023 *Saveur : Croquant & Vif / 13°c*	**6,80€**	**24,50€**	**36€**
BLANCS			
• **Le TiTi** Pays d'oc IGP / Viognier 2024 *Saveur : Tendre & Plein / 13°c*	**4,80€**	**17,50€**	**26€**
• **Les Roches Fleuries** Touraine AOP / 100% Sauvignon 2023 *Saveur : Tendre & Plein / 12°c*	**5,80€**	**20,50€**	**30€**
• **Juanita Banjo Vino** Vin de France-Languedoc / Chardonnay 2023 *Saveur : Sec, non filtré / 13°c*	**6,80€**	**24,50€**	**36€**
ROSÉS			
• **Gris de Cinsault** Pays d'oc IGP / Cinsault *Saveur : Vif & Sec / 13°c*	**4,80€**	**17,50€**	**26€**
• **Romain Desbastides** Côtes de Provence AOP / 50% Cinsault, 30% Grenache, 20% Syrah *Saveur : Vif & Sec / 12,5°c*	**6,20€**	**22,50€**	**30€**
BULLE			
• **Deangeli - Prosecco** Prosecco doc Italie / Glera *Saveur : Extra-Dry 11°c*	**6,50€**		**29€**
ORANGE			
• **Rare Orange** Vin de France / Muscat petit grain 2023	**6,50€**	**24,00€**	**34€**

VINS

Prix bouteilles 75cl

ROUGES

- **Domaine de la Cabernelle** — **33€**
  Saint-Nicolas de Bourgueil AOP - Cabernet Franc 2024
  Saveur : Léger & Fruité / 12,5°c

- **Les Vignobles Foncalieu** — **34€**
  Pays d'Oc IGP - 100 % Pinot Noir 2024
  Saveur : Léger & Fruité / 13°c

- **Domaine de la Renjarde** — **38€**
  Côtes du Rhône AOP - 50 % Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre 2024
  Saveur : Souple & Velouté / 13,5°c

- **Puech de Fourques** — **39€**
  Pic Saint Loup AOP - 50 % Syrah, 50 % Grenache 2024
  Saveur : Souple & Velouté / 14°c

- **Château Fouquet** — **40€**
  Saumur AOP - Cabernet Franc 2021
  Saveur : Souple & Velouté / 13,5°c

- **Hameau des Ollieux** — **34€**
  Corbières AOP - 40 % Carignan, 40 % Syrah, 20 % Grenache 2023
  Saveur : Souple & Velouté / 13,5°c

BLANCS

- **Les Cheneteaux** — **38€**
  Bourgogne AOP - Chardonnay 2024
  Saveur : Tendre & Plein, 13 °C

- **Hans Schaeffer** — **34€**
  Alsace AOP - Riesling 2024
  Saveur : Vif & Sec, 12 °C

- **Hans Schaeffer** — **32€**
  Alsace AOP - Gewurztraminer 2023
  Saveur : Moelleux & Léger, 13,5 °C

- **La Hulette** — **32€**
  Muscadet AOP - Melon de Bourgogne
  Saveur : Vif & Sec, 11,5 °C

- **Les Abymes** — **39€**
  Savoie Abymes AOP - Jacquère
  Saveur : Vif & Sec, 11,5 °C

- **Domaine de Maouries** — **34€**
  Côtes de Gascogne IGP - Sauvignon & Chardonnay 2024
  Saveur : Vif & Sec, 11 °C

CHAMPAGNE

- **Moët & Chandon** — **90€**
  champagne AOP - 34% chardonnay, 33% pinot noir, 33% pinot Meunier
  Saveur : Brut / 12°c

Les Petites Faims

18h - 23h

- **Houmous de la maison** — **6€**
- **Frites de la maison** — **6€**
- **Assiette de Fromage** — **11€**
- **Nouveauté du moment**
  demandez aux serveurs

BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
BLONDE	(P.I.L.S)	**3,00€**	**6,00€**
I.P.A	(La Parisienne)	**4,50€**	**8,00€**
BLANCHE	(La Parisienne)	**4,50€**	**8,00€**
PALE ALE	(La Parisienne)	**4,50€**	**8,00€**

BIÈRES BOUTEILLES

- **Cidre Brut,** Fils de Pomme *(Normandie) 33cl* — **8,00€**
- **Diable Rouge,** La Parisienne *(Île-de-France) 33cl* — **8,00€**
- **Rousse,** La Parisienne *(Île-de-France) 33cl* — **8,00€**
- **Brune,** La Parisienne *(Île-de-France) 33cl* — **8,00€**
- **Pico Bello** *(Belgique)* *33cl* — **8,00€**

HAPPY HOURS

15h30 - 19h30

- **pinte BLONDE** (**50cl**) **5€**
- **pinte I.P.A** (**50cl**) **7€**
- **pinte BLANCHE** (**50cl**) **7€**
- **pinte PALE ALE** (**50cl**) **7€**
- **vin ROUGE** *Tour Mâlière* (**14cl**) **5€**
- **vin BLANC** *Les Roches Fleuries* (**14cl**) **5€**
- **vin ROSÉ** *Romain Desbastides* (**14cl**) **5€**
- **coupe PROSECCO** (**14cl**) **5€**
- **Tous les COCKTAILS** **9€**
- **Jus de Tomate/Abricot Meneau** (**25cl**) **4€**
- **Limonade / Diabolo** (**33cl**) **4€**
- **Thé Glacé Maison** (**25cl**) **4€**

FORMULE GOÛTER

15h30 - 18h30

PATISSERIE DU JOUR

+

BOISSON CHAUDE OU FRAICHE

=7,50€

COCKTAILS CLASSIQUES

- **Negroni** — **12€**
- **Daiquiri** — **10€**
- **Old Fashioded** — **10€**
- **Maï Taï** — **11€**
- **Margarita** / **Mezcalita** — **10€**
- **Expresso Martini** — **10€**
- **SOUR :** — **10€**

Amaretto / Pisco / Whisky / Mezcal

- **MULES :** — **10€**

Moscow / Jamaïcan / London

- **SPRITZ :** — **10€**

Apérol / Campari

- **SPRITZ St Germain** — **11€**
- **Caïpirinha** / **Oska** — **10€**
- **Blue Lagon** — **10€**
- **Bloody Mary** — **10€**
- **Sex On The Beach** — **11€**
- **PornStar Martini** — **13€**
- **Basil Smash** — **10€**
- **Ti-Punch** — **10€**
- **MIXERS** — **9€**



NOUS VOUS PRÉSENTONS

NOS COCKTAILS CRÉATIONS,

IMAGINÉS PAR NOS

SERVEURS ET BARMANS



COCKTAIL DU MOMENT

Une recette originale par saison,
demandez à nos serveurs ou barmans,
la création du moment

13€



RED SKY

GIN, VANILLE, CURAÇAO

DOUX, ORANGER, MOELLEUX

11€



HIBISCUS

EAU DE VIE DE FRAMBOISE, SIROP DE BISSAP, ST GERMAIN

TRÈS PUISSANT, FLORAL, SUCRÉ

13€



BRASILIA

CACHAÇA, ANANAS, GINGEMBRE, BASILIC

AMAZONIEN, HERBACÉ, DETOX

12€



EL GRINCHÉÉÉ

TEQUILLA, POMME, LIQUEUR DE MELON

JUTEUX, HARMONIEUX, DOUX-AMÈRE

11€



MANGO 5

RHUM SAILOR JERRY, MANGUE,
SIROP DE CAFÉ

ÉPICÉ, SUBTILE, ONCTUEUX

12€



AMBRÉ PASSION

RHUM ORIGINAL DARK,
PURÉE DE PASSION, ANANAS, VERJUS

EXOTIQUE, CHALEUREUX, SOYEUX

12€



LE TOUT ROUGE

GIN, CITRON, COINTREAU, CHILI GRENADE

ÉPICÉ, ZÉSTÉ, ÉQUILIBRÉ

12€



PURPLE CLOUD

TEQUILLA, ANANAS, SIROP DE MYRTILLE

SUCRÉ, NUANCÉ, DÉLICAT

12€



BISSAP SOUR

VODKA, CERISE, BISSAP

FRUITÉ, TENDRE, LÉGÉ

12€



MEZCALAGRUMES

MEZCAL, ORANGE, CITRON,
AGAVE, GRENADE

FUMÉ, AGAVÉ, AMPLE

12€



WHISKYNNAMON

BOURBON, POMME, CANELLE, VANILLE

GOURMAND, BOISÉ, ENVELLOPANT

13€



AMARETTO LOVER

AMARETTO, FRAISE, MENTHE

BEURRÉ, EXPRESSIF, INTENSE

13€

NOS MOCKTAILS CRÉATIONS

10€



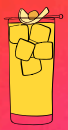
LE SCARLET SOUR

BISSAP, CITRON,
VANILLE, BLANC D'ŒUF



FRAISE DES BOIS

JUS DE FRAISE, MENTHE,
GINGEMBRE, VANILLE, EAU
GAZEUSE



PASSIONNITA

JUS D'ANANAS, PURÉE DE PASSION,
VERJUS, GINGERBEER

ALCOOLS

APÉRITIFS / DIGESTIFS

- **Kir** *Cassis, Mûre, Pêche* (14cl) — **5€**
- **Pastis Henri Bardouin** (4cl) (*France*) — **7€**
- **Suze** (6cl) (*France*) — **6€**
- **Vermouth Dolin Rouge/Blanc/Dry** (6cl) (*Italie*) — **6€**
- **Campari Bitter** (6cl) (*Italie*) — **6€**
- **NV Absinthe verte** (4cl) (*France*) — **7€**
- **Amaretto** (4cl) (*Italie*) — **8€**
- **Chartreuse Verte** ou **Jaune** (4cl) (*France*) — **9€**
- **Calvados Coquerel 4 ans finish bourbon** (4cl) (*France*) — **10€**
- **Cognac H by Hine** (4cl) (*France*) — **10€**
- **Bas Armagnac Gelas 12 ans** (4cl) (*France*) — **10€**
- **Godet XO Terre Cognac** (4cl) (*France*) — **12€**

VODKA (4cl)

- **Grey Goose** / 40°c (*France*) — **14€**
- **Le Philtre** / 40°c (*France*) — **11€**
- **Absolut Rasberry** / 38°c (*Suède*) — **9€**
- **Eristoff Black** / 18°c (*Géorgie*) — **9€**
- **Squadron 303** / 40°c (*Angleterre*) — **12€**
- **Guillotine-Héritage** / 45°c (*France*) — **14€**

+2€ : supplément Limonade

GIN (4cl)

- **Tanqueray** / 43,1°c (*Angleterre*) — **9€**
- **Cidadelle** / 44°c (*France*) — **10€**
- **KINOBI** / 45,7°c (*Japon*) — **14€**
- **Hendrick's** / 41,4°c (*Écosse*) — **12€**
- **Monkey 47** / 47°c (*Allemagne*) — **14€**
- **Brockmans** / 40°c (*UK*) — **13€**

+2€ : supplément Tonic

WHISKY (4cl)

- **Bulleit Bourbon** / 45°c (*USA*) **10€**
- **Rozelières Original** / 40°c (*France*) **12€**
- **Teeling Small Batch** / 46°c (*Irlande*) **11€**
- **Wasmund's RYE Spirit** / 62°c (*USA*) **9€**
- **P&M Signature** / 42°c (*Corse*) **12€**
- **Talisker 10 ans** / 45,8°c (*Écosse*) **13€**
- **NIKKA From Barrel** / 51,4°C (*Japon*) **14€**

AGAVE (4cl)

- **Pisco Cuatro Gallos** / 40°c (*Chilie*) **9€**
- **Cachaça - Parati** / 38°c (*Brésil*) **9€**
- **DonJulio Tequila** / 38°c (*Mexique*) **10€**
- **Diego&Maria Tequila** / 38°c (*Mexique*) **9€**
- **Tequila Patron** / 40°c (*Mexique*) **14€**
- **Tequila Vecindad Blanco** / 43°c (*Mexique*) **12€**
- **Bruxo XO Mezcal** / 40°c (*Mexique*) **10€**
- **Mezcal, Lost Explorer 8 ans** 42°c (*Mexique*) **13€**

RHUM (4cl)

- **Plantation 3 Stars** / 41,2°c (*Jamaïque*) **9€**
- **Plantation original dark** / 40°c (*Trinidad*) **9€**
- **Plantation Pineapple** / 40°c (*Caraïbes*) **11€**
- **Plantation O.F.T.D** / 69°c (*Guyanne*) **11€**
- **Plantation XO**/ 40°c (*Barbade*) **14€**
- **Sailor Jerry** / 40°c (*Écosse*) **9€**
- **La Favorite** / 50°c (*Martinique*) **10€**
- **Père Labat 59** / 59°c (*Guadeloupe*) **10€**
- **Clairin Communal** / 43°c (*Haïti*) **11€**
- **Santa Teresa 1796** / 40°c (*Venezuela*) **14€**
- **Pura Vida-Passion** / 38°c (*Guatemala*) **13€**
- **Bumbu** / 40°c (*Barbade*) **13€**
- **Eminente** / 41,3°c (*Cuba*) **14€**

80 rue Riquet
75018 PARIS
tél: 01.42.41.12.95

@n.o.r.d.n.o.r.d

@n.o.r.d.n.o.r.d0

Carte imaginée et réalisée par
Julie Ribeiro