# Café du Nord



BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

**OUVERT 7/7  7H00 - 00H00**

19 RUE DE DUNKERQUE

75010 PARIS

Tél. 01 48 78 93 49

# Boissons Chaudes *Hot Drinks*

**Café Expresso** *espresso* **2,3**
**Décaféiné** *decaffeinated* **2,3**
**Noisette** ou **Café Allongé** **2,7**
*Coffee with a drop of milk or weak coffee*
**Double expresso** *double espresso* **4,5**
**Café crème** *Latte* **4,5**
**Cappucino** **5,5**
**Chocolat chaud** *Hot chocolate* **4,5**
**Café** ou **chocolat viennois** **5,5**
*Coffee or hot chocolate with whipped cream*

**Vin chaud** *mulled wine* **6,0**
**Citron pressé chaud** **5,5**
*Hot fresh lemon juice*
**Thés comptoirs Richard** **4,5**
*Grand Earl Grey, Jardins de Darjeelings, Vanille-Caramel,*
*Fruits rouges, Lapsang, Souchong, Thé vert, English Breakfast*
**Infusion BIO Parnay's** **4,5**
*Verveine, Verveine-menthe, Camomille, Tilleul-menthe*
**Grog au rhum** *Rhum toddy* **6,0**
**Irish coffee, French coffee** **5,5**

## Les Viennoiseries

**Croissant ou / or Pain au chocolat** *chocolate roll* **1,6**
**Tartine** *slice of bread* **1,6**

# Boissons Fraiches *Fresh Drinks*

**SOFTS** **4,6**
**1/4 Vittel** **25cl**
**Perrier** **33cl**
**Coca-Cola** **33cl**
**Coca-Cola Zéro** **33cl**
**1/4 Schweppes** **25cl**
**1/4 Limonade** **25cl**
**Orangina** **25cl**

**Thé glacé maison** 25cl **4,9**
**Cidre brut** 33cl **6,5**
**Maxi soda** 50cl **7,0**
**Soda XXL** 100cl **12,5**

**Lait Froid** 25cl **4,0**
**Milk-shake** 33cl **7,0**
Vanille, chocolat noir, café, fraise,
Citron vert, Framboise, Poire Williams

# Jus et nectar de fruits *Fruit juice and nectare*

**Orange pressée** **5,0**
**Citron pressé** **5,0**

**Jus de fruits** carafe 25cl **4,5**
Orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate

# Eaux minérales *Mineral waters*

**Plate 75cl** **4,9**
**Gazeuse 75cl** **4,9**

# Digestifs et Liqueurs 4cl **8,0**

**Cognac VS 40°**
**Bas Armagnac 40°**
**Fine Calvados 40°**
**Amaretto 28°**
**Get 27 21°**
**Get 31 24°**
**Cognac Rémy Martin VSOP 40°**

**Quetsche 40°**
**Poire 40°**
**Framboise 40°**
**Mirabelle 40°**
**Marie-Brizard 25°**
**Bailey's 17°**

# Apéritifs

| | |
|---|---|
| **Kir Vin blanc** 12,5 cl | **4,6** |
| **Kir Royal** 12 cl | **8,5** |
| **Coupe de champagne** 12 cl | **8,5** |
| **Coupe de Prosecco** 12 cl | **7,0** |
| **Ricard, Pastis 51** 2 cl | **4,5** |
| **Suze, Salers** 4 cl | **4,5** |
| **Martini** Rouge ou Blanc 5cl | **4,5** |
| **Martini Gin** 7 cl | **7,0** |
| **Américano « Maison »** 8 cl | **7,0** |
| **Négroni** 8 cl Américano + Gin | **7,5** |
| **Campari, Porto** 5 cl | **5,0** |

# Les Bières *BEERS*

| **PRESSION** draught | 25cl | 50cl | 100cl |
|---|---|---|---|
| **1664** | **4,6** | **8,4** | **16,0** |
| **1664 Blanche** | **4,9** | **9,0** | **18,0** |
| **Grimbergen** | **4,9** | **9,0** | **18,0** |
| **Kanterbräu** | **4,3** | **8,0** | **16,0** |
| **Picon bière** | **6,0** | **10,5** | **19,0** |

| **BOUTEILLES** bottles | |
|---|---|
| **Heineken** 25 cl 5° | **5,0** |
| **Desperados** 33 cl 5,9° | **7,0** |
| **Corona** 33 cl 5,6° | **7,0** |
| **Pelforth** 33 cl 6,5° | **7,0** |
| **Kriek** 37,5 cl 5,1° | **7,5** |
| **Bière sans alcool** 25 cl | **5,0** |
| **Cidre brut** 33 cl | **6,5** |

# Cocktails *4CL D'ALCOOL*

**LES CLASSIQUES** **8,0**

**Mojito** rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, perrier, angostura
**Vanilla** vodka, malibu, boule de glace vanille, jus d'ananas, grenadine
**Ti - punch** rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne
**Aphrodisiaque** Gin, Grand Marnier, citron pressé, perrier
**White russian** vodka, liqueur de café, crème de lait
**Rosita** Tequila, crème de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise

**AU CHAMPAGNE** **12,0**

**Mojito Royal** rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, champagne, angostura
**Russian Spring Punch** champagne, vodka, crème de cassis, jus de citron, sirop de sucre de canne

**SANS ALCOOL** **7,0**

**Virgin mojito** menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, perrier, angostura
**Florida** jus d'orange, jus de citron, grenadine

# Whiskies et Alcools *4CL D'ALCOOL*

| | |
|---|---|
| **J&B** 40° | **7,0** |
| **Clan Campbell** 40° | **7,5** |
| **Jameson** 40° | **7,5** |
| **Four Roses** 40° | **8,5** |
| **Chivas** 40° | **9,5** |
| **Jack Daniels** 40° | **9,0** |
| **Glenfiddich** 40° | **10,0** |
| **Gragganmore** 40° | **11,0** |
| **Oban** 40° | **12,5** |

| | |
|---|---|
| **Gin / Vodka / Tequila** | **7,0** |
| **Vodka Zubrowka / Gin Tanqueray** | **9,0** |
| **Supplément SODA** 20 cl | **2,0** |

# Champagnes *75CL*

| | |
|---|---|
| **Sélection de la Maison** Brut | **60,0** |
| **Ruinart** Brut | **90,0** |

# Snack

## Les Oeufs

**Omelette nature** 7,0
*Plain omelette*

**Omelette jambon ou fromage** 8,0
*Omellette with ham or cheese*

**Omelette mixte** 8,5
*Omelette with ham and cheese*

**Supplément frites** 3,0
*With fries*

## Les Croques (PAIN MOISAN)

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE *Served with french fries & salad*

**Croque Monsieur** 10,9
*Ham and cheese*

**Croque Madame** 11,9
*Ham and cheese with egg*

**Croque Auvergnat** 13,9
Jambon de pays, cantal, tomate, oeuf
*Raw ham, cantal cheese, tomato, egg*

**Croque avocat saumon** 14,9
Crème aneth et citron
*Dill and lemon cream*

## Les Planches

**Planche de charcuterie de chez « MAS »** 16,0
Jambon de pays, jambon de paris, saucisson sec, terrine de campagne, rillette et saucisson
*Country ham, bouiled ham, dry sausage, country terrine*

**Planche de fromage** 16,0
Camembert, Cantal, chèvre, bleue d'auvergne
*Camembert, goat cheese, blue cheese, cantal*

**Planche mixte** 16,0

## Les Salades

**La parisienne** 12,9
Salade, tomates, carottes, maïs, jambon de Paris, emmental et oeufs durs
*Salad, tomatoes, carrots, corn, ham, emmental cheese, hard boiled eggs*

**L'italienne** 13,9
Mesclun de salade, tomates, jambon de pays, goutte de poivron, mozzarella
*Mesclun salad, tomatoes, country ham, drop of pepper, mozzarella*

**Délices de chèvre chaud au pain d'épices** 13,9
Salade, tomates, raisins frais, oeuf, pomme de terre
*Goat cheese, with gingerbread, salas, tomatoes, raisins, eggs, potatoes*

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS. CB MINIMUM 15€, CHÈQUES NON ACCEPTÉS

# Les Entrées STARTERS

**Escargots** par 6 **7,0** par 12 **13,5**
*Snails*

**Gratinée à l'oignon** **7,5**
*French onion soup*

**Œuf dur mayonnaise** **6,5**
*Hard boiled eggs with mayonnaise*

**Terrine de campagne** **6,5**
*Country terrine*

**Tomate d'antan et sa buratta** **8,0**
*Old-fashioned tomato and its buratta*

**Assiette de saumon fumé, pain de campagne grillé** **13,0**
*Smocked salmon platter and toast*

**Chiffonnade de jambon de pays de chez « Mas »** **8,5**
*Shredded country ham*

**Fois gras de canard, confiture de figue** **14,0**
*Duck foie gras and fig jam*

# La Marée TIDE

**Moules marinières, frites** **14,0**
*Mussels marinières, french fries*

**Moules à la crème, frites** **14,5**
*Mussels with cream and fries*

**Arrivage du grand large et ses légumes** **14,9**
*Arrival of the open sea and its vegetables*

# Les Pâtes PASTA

**Penne au pesto** **11,9**
*Penne with pesto*

**Penne au parmesan et jambon de chez Mas** **12,9**
*Penne with parmesan and ham from Mas*

**Penne au saumon fumée** **14,9**
*Penne with smocked salmon*

# Plat du jour VOIR L'ARDOISE DU CHEF SELON ARRIVAGE

# Les Plats MAIN COURSES

**Poulet rôti fermier, frites et salade** **14,9**
*Roasted chicken with fries ans salad*

**Véritable bacon cheeseburger frais (150g), frites et salade** **16,9**
*Real fresh bacon cheeseburger (150g), fries and salad*

**Burger Auvergnat au Cantal et jambon de pays, frites et salade** **17,5**
*Auvergnat burger with Cantal and country ham, fries and salad*

**Tartare de bœuf 180g frites et salade** **15,9**
*Beef tartare 180grs fries and salad*

**Choucroute Alsacienne** *Alsatian Sauerkraut* **14,5**
*Jambon, poitrine fumée, saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, pomme vapeur*

**Côtes d'agneau grillées aux herbes, frites et salade** **16,9**
*Grilled lamb chops with herbs, french fries and salad*

**Cuisse de canard confite et son gratin dauphinois** **14,9**
*Confit duck leg with dauphinois gratin*

**Côte de bœuf (environ 300g), gratin dauphinois** **22,9**
*Rib of beef (300g), dauphinois gratin and salad*

**Bavette d'aloyau (180g) « Beurre Maître d'Hôtel », frites et salade** **15,9**
*Hanger steak with lemon parsley butter and french fries an salad*

**Accompagnements : Frites, penne, haricots verts** **4,0**
**Mesclun de salade verte, gratin dauphinois maison**
*Garnish : French fries, grean beans, penne pasta, salad, mash of potatoes with cream*

**Sauces : Poivre, bleu d'auvergne ou béarnaise au choix**

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS. CB MINIMUM 15€, CHÈQUES NON ACCEPTÉS

# Les Fromages *CHEESE*

**Part de fromage au choix** **6,0**
Camembert, emmental, fromage de chèvre, cantal, bleu d'auvergne

**Assortiment de 3 fromages au choix** **9,5**
*Assortment of 3 cheeses*

# Les Desserts *DESSERTS*

**Crème brulée à la cassonade** **6,5**
*Caramelized custard Cream with brown sugar*

**Tarte aux pommes du chef** **6,0**
*Chef's apple pie*

**Moelleux au chocolat et sa crème anglaise** **8,0**
*Chocolat cake, light custard*

**Profiteroles à la vanille et son nappage chocolat** **7,0**
*Profiteroles with vanilla ice cream puffs with chocolate sauce*

**Café gourmand (supplément thé ou chocolat 1,5)** **9,5**
*Gourmet coffee, tea or chocolate*

**Crêpes maison : Sucre ou Confiture** **4,8**
*Sugar or jam*

**Sauce chocolat** **5,5**
*Chocolate sauce*

**Nutella** **6,0**

**Crêpes royales** **8,5**
Glace vanille, sauce profiteroles, banane, amandes effilées
*Vanilla ice cream, chocolate sauce, banana, almonds*

# Glaces & Sorbets *ICE CREAM & SORBETS*

**Parfums : Vanille, chocolat noir, café, fraise, citron vert, framboise, poire williams**

| | | |
|---|---|---|
| **Au choix :** | **1 boule** | **3,5** |
| | **2 boules** | **5,0** |
| | **3 boules** | **6,0** |

| | | |
|---|---|---|
| **Milk-shake** | Parfum au choix<br>*Flavour of your choice* | **6,5** |
| **Dame blanche** | 3 boules vanille sauce chocolat<br>*3 scoops of chocolate vanilla sauce* | **7,0** |
| **Café ou chocolat liègeois** | 3 boules chocolat avec un nappage chocolat, chantilly<br>*3 scoop chocolate, chocolate coulis, chantilly cream* | **7,0** |
| **Colonel** | 2 boules citron vert & 2cl de vodka<br>*2 scoop lim & 2cl vodka* | **8,0** |
| **Banana split** | Glace chocolat vanille fraise, banane sauce chocolat<br>*Chocolate vanilla strawberry ice cream, banana chocolate sauce* | **8,0** |

**Supplément chantilly** **1,5**

**PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS. CB MINIMUM 15€, CHÈQUES NON ACCEPTÉS**

# Carte des Vins *WINE LIST*

## LES VINS ROUGES

| | Verre 14cl | Verre 25cl | Pichet 50cl | Btle |
|---|---|---|---|---|
| **Touraine Gamay**<br>Les Terres Blondes | **4,9** | **9,0** | **18.0** | **26.0** |
| **Côte du Rhône AOP**<br>Les Trois Garçons 2018 BIO | **4,5** | **8,0** | **15.0** | **22.0** |
| **Beaujolais villages AOP**<br>Château de Corcelles Vieilles Vignes 2018/19 | **4,9** | **9,0** | **18.0** | **26.0** |
| **Saint Emilion AOP**<br>Château Belle Assise Coureau 2017 | **7,5** | **13,5** | **26.0** | **39.0** |
| **Bourgogne AOP**<br>Pinot noir Millebuis 2017/18 | **5,8** | **10,0** | **21.0** | **30.0** |
| **Pic Saint Loup Mas de l'Oncle**<br>Cuvée Elegance 2018 | **5,8** | **10,0** | **21.0** | **30.0** |
| **Grave Pessac-Léognan**<br>Château Haut-Vigneau 2016 | | | | **48.0** |

## LES VINS BLANCS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Chardonnay IGP Pays d'Oc**<br>Ecoterra 2019 BIO | **4,0** | **7,5** | **14.0** | **19,9** |
| **Cheverny**<br>Les Borderies 2018/19 | **5,5** | **9,5** | **19.0** | **28.0** |
| **Pouilly-Fumée AOP**<br>Les Clairières 2018/19 | **4,9** | **9,0** | **18.0** | **26.0** |
| **Chablis**<br>Domaine Gueguen 2018/19 | **7,5** | **13,5** | **26.0** | **39.0** |
| **Gewurstraminer**<br>Hans Schaeffer 2017/18 | **7,5** | **13,5** | **26.0** | **39.0** |
| **Monbazillac**<br>Château Beautrand « Vieilles Vignes » 2017 | **5,5** | **9,5** | **19.0** | **28.0** |

## LES VINS ROSES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **IGP Var**<br>Saint Barthélemy | **4,0** | **7,5** | **14,0** | **19,9** |
| **Presqu'Ile Minuty 2019** | **5,8** | **10,0** | **21.0** | **30.0** |

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS. CB MINIMUM 15€, CHÈQUES NON ACCEPTÉS

# Formule Midi 15€90

Sauf week-end & jours fériés / Except weekend & bank holidays

***Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert***

**Entrée :**

Terrine de campagne ou Oeuf dur ou chiffonade de Jambon de pays

**Plat du jour**

**Dessert :**

Crème brûlée ou Tarte pomme maison du chef ou 1 part de fromage au choix

*Entrées, plats et desserts signalés par un* 🔴

# Menu Gourmand 21€90

***1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert***

**Entrée :**

Gratiné à l'oignon ou Terrine de campagne ou Jambon de pays

**Plat :**

Moules marinières ou Penne pesto ou Bavette ou Plat du jour

**Dessert :**

Crème brûlée ou Tarte pomme maison du chef ou Dessert du jour

*Entrées, plats et desserts signalés par un* 🔵

# Menu Enfant 9€90

(jusqu'à 12 ans) children's menu (until 12 years)

**Plat**

Jambon blanc ou Saucisse avec frites ou pâtes

**Dessert :**

1 boule de glace

+ 1 boisson jus de fruit ou Coca-Cola verre 25cl

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB minimum 15€, chèques non acceptés