# NORDNORD

RESTAURANT & BAR À COCKTAILS

*80 rue Riquet, 75018 Paris · +33 1 42 41 12 95*

*Carte du 22 novembre 2026*

## À MANGER

## PETIT-DÉJEUNER

*tous les jours, de 8h à 11h30*

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

## BRUNCH

*samedi et dimanche, de 11h30 à 15h*

**FORMULE BRUNCH 25 € · PLAT SEUL 15 € · DESSERT SEUL 6 €**

### POUR COMMENCER

**Une boisson chaude au choix**

**Un jus d'orange ou de pomme pressé**

**Un croissant ou un pain au chocolat**

### PLAT AU CHOIX

**Saucisse purée** – *échalote confite, salade vinaigrée, jus de viande, pickles de chou rouge*

**Grilled cheese pastrami** – *sauce moutarde miel, salade d'endives croquantes, orange et noix*

**Œuf bénédicte saumon fumé** – *sauce hollandaise au miso, ciboulette, katsuobushi, salade de roquette*

**Burger de bœuf** – *sauce ranch maison, cheddar fondant, frites maison, coleslaw de carottes, pomme et noix*

### DESSERT AU CHOIX

**Pancakes** – *kiwi, groseilles, chantilly maison*

**Île flottante** – *pistaches torréfiées, caramel et fleur d'oranger*

**Tarte tatin aux poires** – *crème d'Isigny, cardamome*

*Cocktail mimosa : +4 €, avec la formule uniquement.*

### MENU ENFANT — 12 €

**Jus d'orange**

**Poulet, frites**

## DÉJEUNER

*du lundi au vendredi, de 12h à 14h30*

### SALÉ

| | |
|---|---|
| **Œuf mayonnaise** – *sarrasin grillé, agrumes, cerfeuil* | 5 € |
| **Poireaux vinaigrette miso** – *croûtons, nori* | 5 € |
| **Velouté de potimarron au lait de coco** – *curcuma, graines de courge torréfiées, cébette* | 10 € |
| **Burrata** – *raisins grillés au balsamique, fenouil, roquette, noix torréfiées* | 12 € |
| **Saucisse purée** – *échalote confite, salade vinaigrée, jus de viande, pickles de chou rouge* | 14 € |
| **Poulet sauce poulette** – *champignons, riz blanc, carottes rôties au miel, pomme au cidre* | 15 € |
| **Burger de bœuf** – *sauce ranch maison, cheddar fondant, frites maison, coleslaw de carottes, pomme et noix* | 17 € |
| **Saumon sauce citron confit** – *purée de chou-fleur caramélisé, épinards à l'indienne* | 17 € |
| **Assiette de fromages** | 9 € |

### SUCRÉ

| | |
|---|---|
| **Tarte tatin aux poires** – *crème d'Isigny, cardamome* | 7 € |
| **Île flottante** – *pistaches torréfiées, caramel et fleur d'oranger* | 7 € |

*Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais. La liste des allergènes est disponible au bar. Prix nets TTC.*

## FORMULE GOÛTER
*tous les jours, de 15h30 à 18h30*

**Pâtisserie du jour + boisson chaude ou fraîche** 7,50 €

## LES PETITES FAIMS
*tous les jours, de 18h à 23h*

**Houmous de la maison** 6 €

**Frites de la maison** 6 €

**Assiette de fromages** 11 €

**Nouveauté du moment** – *demandez aux serveurs* –

## DÎNER
*du lundi au dimanche, de 19h30 à 22h30*

### SALÉ

**Frites de la maison** 6 €

**Houmous de betterave fumée** – *chèvre frais, pois chiches croustillants au paprika* 6 €

**Falafels** – *sauce blanche harissa, herbes fraîches* 7 €

**Patate douce rôtie** – *sauce yaourt grec, citron, menthe & zaatar* 7 €

**Tarama maison** – *algue nori, sésame, aneth* 8 €

**Pain au levain rôti, raclette** – *champignons de Paris, ciboulette, salade vinaigrée (avec ou sans lard)* 8 €

**Demi chou-fleur rôti au cumin** – *persil plat, sauce tahiné* 9 €

**Assiette de fromages** 11 €

**Maquereau grillé** – *salade de roquette et pommes de terre, câpres, aneth* 14 €

**Poulet caramel** – *chou chinois grillé, pickles de fenouil, sésame* 17 €

**Burger de bœuf** – *sauce ranch maison, cheddar fondant, frites maison, coleslaw de carottes, pomme et noix* 17 €

### SUCRÉ

**Île flottante** – *pistaches torréfiées, caramel et fleur d'oranger* 7 €

**Tarte tatin aux poires** – *crème d'Isigny, cardamome* 7 €

*Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais. La liste des allergènes est disponible au bar. Prix nets TTC.*

## HAPPY HOURS

*tous les jours, de 15h30 à 19h30*

| | |
|---|---|
| **Pinte blonde (50cl)** | 5 € |
| **Pinte IPA, blanche ou pale ale (50cl)** | 7 € |
| **Verre de vin rouge, blanc ou rosé (14cl)** | 5 € |
| **Coupe de prosecco (14cl)** | 5 € |
| **Tous les cocktails** | 9 € |
| **Jus de tomate / abricot Meneau (25cl)** | 4 € |
| **Limonade / Diabolo (33cl)** | 4 € |
| **Thé glacé maison (25cl)** | 4 € |

## COCKTAILS CLASSIQUES

| | |
|---|---|
| **Negroni** | 12 € |
| **Daiquiri** | 10 € |
| **Old Fashioned** | 10 € |
| **Maï Taï** | 11 € |
| **Margarita / Mezcalita** | 10 € |
| **Espresso Martini** | 10 € |
| **Sour** – *amaretto, pisco, whisky ou mezcal* | 10 € |
| **Mule** – *Moscow, Jamaican ou London* | 10 € |
| **Spritz** – *Apérol ou Campari* | 10 € |
| **Spritz Saint-Germain** | 11 € |
| **Caïpirinha / Caïpiroska** | 10 € |
| **Blue Lagoon** | 10 € |
| **Bloody Mary** | 10 € |
| **Sex on the Beach** | 11 € |
| **Pornstar Martini** | 13 € |
| **Basil Smash** | 10 € |
| **Ti-punch** | 10 € |
| **Mixers** | 9 € |

### NOS CRÉATIONS

| | |
|---|---|
| **Red Sky** – *gin, vanille, curaçao · doux, oranger, moelleux* | 11 € |
| **Hibiscus** – *eau-de-vie de framboise, sirop de bissap, Saint-Germain · très puissant, floral, sucré* | 13 € |
| **Brasilia** – *cachaça, ananas, gingembre, basilic · amazonien, herbacé, détox* | 12 € |
| **El Grinchéééé** – *tequila, pomme, liqueur de melon · juteux, harmonieux, doux-amer* | 11 € |
| **Mango 5** – *rhum Sailor Jerry, mangue, sirop de café · épicé, subtil, 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, zesté, équilibré* | 12 € |
| **Purple Cloud** – *tequila, ananas, sirop de myrtille · sucré, nuancé, délicat* | 12 € |
| **Bissap Sour** – *vodka, cerise, bissap · fruité, tendre, léger* | 12 € |
| **Mezcalagrumes** – *mezcal, orange, citron, agave, grenade · fumé, agavé, ample* | 12 € |
| **Whiskynnamon** – *bourbon, pomme, cannelle, vanille · gourmand, boisé, enveloppant* | 13 € |
| **Amaretto Lover** – *amaretto, fraise, menthe · beurré, expressif, intense* | 13 € |
| **Cocktail du moment** – *Une recette originale par saison. Demandez la création du moment à nos serveurs ou barmans.* | 13 € |

### 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, ginger beer*

## VINS

| ROUGES | 14CL | 50CL | 75CL |
|---|---|---|---|
| **Sainte Reine** – *Bouches-du-Rhône IGP, Merlot 2024 · souple & velouté* | 4,80 € | 17,50 € | 26 € |
| **Tour Mâlière** – *Côtes-du-Rhône, Grenache-Syrah 2023 · souple & velouté* | 5,80 € | 20,50 € | 30 € |
| **Alice, Banjo Vino** – *Languedoc-Roussillon, Mourvèdre-Cinsault 2023 · croquant & vif* | 6,80 € | 24,50 € | 36 € |

| BLANCS | 14CL | 50CL | 75CL |
|---|---|---|---|
| **Le Titi** – *Pays d'Oc IGP, Viognier 2024 · tendre & plein* | 4,80 € | 17,50 € | 26 € |
| **Les Roches Fleuries** – *Touraine AOP, Sauvignon 2023 · tendre & plein* | 5,80 € | 20,50 € | 30 € |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Juanita, Banjo Vino** – *Languedoc, Chardonnay 2023 · sec, non filtré* | 6,80 € | 24,50 € | 36 € |

### ROSÉS

| | 14CL | 50CL | 75CL |
|---|---|---|---|
| **Gris de Cinsault** – *Pays d'Oc IGP, Cinsault · vif & sec* | 4,80 € | 17,50 € | 26 € |
| **Romain Desbastides** – *Côtes-de-Provence AOP · vif & sec* | 6,20 € | 22,50 € | 30 € |

### BULLES & ORANGE

| | 14CL | 50CL | 75CL |
|---|---|---|---|
| **Deangeli, Prosecco** – *Prosecco DOC, Italie · extra-dry* | 6,50 € | – | 29 € |
| **Rare Orange** – *Vin de France, Muscat petit grain 2023* | 6,50 € | 24,00 € | 34 € |

### NOS BOUTEILLES · ROUGES

| | 75CL |
|---|---|
| **Domaine de la Cabernelle** – *Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP, Cabernet franc 2024 · léger & fruité* | 33 € |
| **Les Vignobles Foncalieu** – *Pays d'Oc IGP, Pinot noir 2024 · léger & fruité* | 34 € |
| **Hameau des Ollieux** – *Corbières AOP 2023 · souple & velouté* | 34 € |
| **Domaine de la Renjarde** – *Côtes-du-Rhône AOP 2024 · souple & velouté* | 38 € |
| **Puech de Fourques** – *Pic Saint-Loup AOP 2024 · souple & velouté* | 39 € |
| **Château Fouquet** – *Saumur AOP, Cabernet franc 2021 · souple & velouté* | 40 € |

### NOS BOUTEILLES · BLANCS & CHAMPAGNE

| | 75CL |
|---|---|
| **La Hulette** – *Muscadet AOP · vif & sec* | 32 € |
| **Hans Schaeffer, Gewurztraminer** – *Alsace AOP 2023 · moelleux & léger* | 32 € |
| **Hans Schaeffer, Riesling** – *Alsace AOP 2024 · vif & sec* | 34 € |
| **Domaine de Maouries** – *Côtes de Gascogne IGP 2024 · vif & sec* | 34 € |
| **Les Cheneteaux** – *Bourgogne AOP, Chardonnay 2024 · tendre & plein* | 38 € |
| **Les Abymes** – *Savoie AOP, Jacquère · vif & sec* | 39 € |
| **Moët & Chandon** – *Champagne AOP · brut* | 90 € |

## BIÈRES

### PRESSION

| | 25CL | 50CL |
|---|---|---|
| **Blonde** – *P.I.L.S* | 3,00 € | 6,00 € |
| **IPA** – *La Parisienne* | 4,50 € | 8,00 € |
| **Blanche** – *La Parisienne* | 4,50 € | 8,00 € |
| **Pale Ale** – *La Parisienne* | 4,50 € | 8,00 € |

### BOUTEILLES (33CL)

| | |
|---|---|
| **Cidre brut, Fils de Pomme** – *Normandie* | 8,00 € |
| **Diable Rouge, La Parisienne** – *Île-de-France* | 8,00 € |
| **Rousse, La Parisienne** – *Île-de-France* | 8,00 € |
| **Brune, La Parisienne** – *Île-de-France* | 8,00 € |
| **Pico Bello** – *Belgique* | 8,00 € |

## ALCOOLS

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| **Kir cassis, mûre ou pêche (14cl)** | 5 € |
| **Pastis Henri Bardouin (4cl)** | 7 € |
| **Suze (6cl)** | 6 € |
| **Vermouth Dolin rouge / blanc / dry (6cl)** | 6 € |
| **Campari Bitter (6cl)** | 6 € |
| **NV Absinthe verte (4cl)** | 7 € |
| **Amaretto (4cl)** | 8 € |
| **Chartreuse verte ou jaune (4cl)** | 9 € |
| **Calvados Coquerel 4 ans, finish bourbon (4cl)** | 10 € |
| **Cognac H by Hine (4cl)** | 10 € |
| **Bas-Armagnac Gélas 12 ans (4cl)** | 10 € |
| **Godet XO Terre Cognac (4cl)** | 12 € |

### VODKA (4CL)

| | |
|---|---|
| **Eristoff Black** – *18°, Géorgie* | 9 € |
| **Absolut Raspberri** – *38°, Suède* | 9 € |
| **Le Philtre** – *40°, France* | 11 € |
| **Squadron 303** – *40°, Angleterre* | 12 € |
| **Grey Goose** – *40°, France* | 14 € |
| **Guillotine Héritage** – *45°, France* | 14 € |

*Supplément limonade : +2 €*

### GIN (4CL)

| | |
|---|---|
| **Tanqueray** – *43,1°, Angleterre* | 9 € |
| **Citadelle** – *44°, France* | 10 € |
| **Hendrick's** – *41,4°, Écosse* | 12 € |
| **Brockmans** – *40°, Royaume-Uni* | 13 € |
| **Ki No Bi** – *45,7°, Japon* | 14 € |
| **Monkey 47** – *47°, Allemagne* | 14 € |

*Supplément tonic : +2 €*

### WHISKY (4CL)

| | |
|---|---|
| **Wasmund's Rye Spirit** – *62°, USA* | 9 € |
| **Bulleit Bourbon** – *45°, USA* | 10 € |
| **Teeling Small Batch** – *46°, Irlande* | 11 € |
| **Rozelieures Original** – *40°, France* | 12 € |
| **P&M Signature** – *42°, Corse* | 12 € |
| **Talisker 10 ans** – *45,8°, Écosse* | 13 € |
| **Nikka From the Barrel** – *51,4°, Japon* | 14 € |

### AGAVE & CACHAÇA (4CL)

| | |
|---|---|
| **Pisco Cuatro Gallos** – *40°, Chili* | 9 € |
| **Cachaça Parati** – *38°, Brésil* | 9 € |
| **Diego & Maria Tequila** – *38°, Mexique* | 9 € |
| **Don Julio Tequila** – *38°, Mexique* | 10 € |
| **Bruxo XO Mezcal** – *40°, Mexique* | 10 € |
| **Tequila Vecindad Blanco** – *43°, Mexique* | 12 € |
| **Mezcal Lost Explorer 8 ans** – *42°, Mexique* | 13 € |
| **Tequila Patrón** – *40°, Mexique* | 14 € |

### RHUM (4CL)

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

## BARISTA & THÉS

### BARISTA

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

*Nos grains de café Massaya BIO viennent 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 Breakfast** | 4,50 € |
| **Thés verts / Menthe / Jasmin** | 4,50 € |
| **Chaï / Matcha latte** | 5,50 € |

*Tous nos thés sont BIO, signés Kusmi Tea, aux arômes naturels ou aux huiles essentielles.*

## BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|---|
| **Jus pressé citron (25cl)** | 4,50 € |
| **Jus pressé orange ou pomme (25cl)** | 5,50 € |
| **Kombucha (25cl)** | 8,00 € |
| **Lemonaid citron ou fruit de la passion (33cl)** | 6,00 € |
| **Coca / Coca Zéro / Perrier (33cl)** | 5,00 € |
| **Tonic ou Ginger Beer Fever-Tree (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 NATURE (45CL)

| | |
|---|---|
| **Cure verte** – *concombre, pomme, céleri* | 8 € |
| **Cure orange** – *orange, pomme, carotte* | 8 € |
| **Cure jaune** – *pomme, ananas, gingembre, menthe* | 8 € |
| **Cure rose** – *pamplemousse, ananas, orange* | 8 € |

*Préparées minute, avec des fruits frais et sans sucre ajouté.*

*Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais. Liste des allergènes disponible au bar. Prix nets TTC.*
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*
*nordnord.fr · @n.o.r.d.n.o.r.d*