

Je suis très heureux de vous accueillir à l'Étoile du Nord pour vous faire découvrir une cuisine de buffet de gare.

En 1920, l'Étoile du Nord file majestueusement entre Paris et Amsterdam, emportant dans ses mythiques wagons, dames en tailleurs cintrés et chapeaux clochés et messieurs aux costumes épaulés : une image au parfum d'années folles qui traversa près d'un siècle...

Désormais, c'est une oasis de lumière sur le quai de la Gare du Nord, une brasserie populaire ouverte à la curiosité gourmande de tous pour une courte halte avant d'embarquer, une rencontre au hasard d'une escale ou un rendez-vous lors d'une flânerie.

Chaleur humaine et jolis produits de proximité respectueusement mis en scène par de véritables artisans de la gastronomie proposent une version moderne, simple, accessible et savoureuse du buffet de gare.

Soyez les bienvenus à l'Étoile du Nord : posez votre valise et lâchez prise pour une pause plaisir.

Humiez, goûtez, savourez...

Embarquement immédiat pour un joli périple parmi les saveurs du Nord !

À bientôt,

Olivier Farx

Les menus

Menus

Valable parmi les entrées, plats et desserts proposés à l'ardoise.
Servi du lundi au samedi, midi et soir.

*Valid among daily offer - Served from Monday to Saturday
during lunch and dinnertime.*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main or Main + Dessert

23 €

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main + Dessert

32 €

Entrée à l'ardoise *Daily starter* 8 €

Plat à l'ardoise *Daily main course* 18 €

Dessert à l'ardoise *Daily dessert* 9 €

Les entrées / Starters

L'entrée à l'ardoise *Daily starter* 8 €

La terrine *Terrine*
De l'Etoile du Nord par Gilles Vérot 12 €
Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine

Le foie gras *Foie gras*
Confit maison, chutney de fruits, brioche toastée 17 €
Chef's foie gras with fruits chutney and toasted bun bread

Les oignons doux *Sweet Onions*
En soupe gratinée 11 €
French onion soup gratinee

L'assiette de charcuterie *Delicatessen plate*
Sélection de la Maison Dubernet 15 €
Maison Dubernet selection

Le saumon *Salmon*
Label rouge Gravelax à l'aneth, duo de pommes, vinaigrette moutarde 18 €
Red Label salmon Gravlax with dill, apple, mustard dressing

L'œuf bio *Egg*
Mollet croustillant, asperges vertes 8 €
Soft-boiled, green asparagus

<p>Garniture supplémentaire au choix <i>Extra side dishes</i> Légumes de saison rôtis, pommes frites, mesclun de salades, purée de pommes de terre 4 € <i>Roasted seasonal vegetables, French fries, lamb's lettuce salad, creamy mashed potatoes</i></p>
--

Les plats / Main courses

Le plat à l'ardoise *Daily main course* 18 €

La volaille *Poultry*

Suprême rôti, purée de pomme de terre, jus de volaille 23 €
Roast breast with creamy mashed potatoes, poultry sauce

Le veau *Veal*

Braisé, riz croustillant au comté, légumes printaniers 23 €
Braised with crisp comté cheese rice, seasonal vegetables

L'entrecôte de bœuf (env 300g) *Rib steak (approx.300g)*

Pommes de terre grenaille, échalote confite, jus de bœuf 34 €
New potatoes, preserved shallot, beef sauce

Le bœuf Charolais *Beef tartar*

En tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites 23 €
Fresh herbs, french fries

Le fish & chips *Fish 'n' Chips*

De cabillaud, fine crème de haddock, pommes frites 23 €
Cod with haddock cream, french fries

Le saumon *Salmon*

Label Rouge snacké, petit pois à la Française, beurre blanc 29 €
Pan-fried Red Label salmon, peas, butter sauce

Le cabillaud *Cod*

Rôti, oignons doux des cevennes, riquette fraîche, crème de cresson 24 €
Roasted, sweet onions, fresh rocket salad, watercress cream

Les papardelles *Papardelle*

Fraîches, crème d'artichaut, parmesan 18 €
Fresh pasta, artichoke cream, parmesan cheese

Les desserts / Desserts

L'assiette de fromages *Cheese plate*
Sélection Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France 12 €
Selection by Xavier Thuret – Best Craftsman Award Winner

Le dessert à l'ardoise *Daily dessert* 9 €

Le baba au rhum ambré *Rum baba*
Agrumes, chantilly vanille Bourbon 12 €
Citrus fruits, Bourbon vanilla whipped cream

La tarte au citron *Lemon tart*
Meringues croustillantes à la fleur d'oranger 9 €
Crunchy orange blossom meringues

Le fromage blanc *Fromage blanc*
Sous pression, muesli bio et fruits de saison 9 €
Foaming with organic muesli and seasonal fruits

La tarte au chocolat et noisettes *Chocolate and hazelnut tart*
Glace vanille 10 €
Vanilla ice cream

La coupe glacée de l'Etoile du Nord *Etoile du Nord ice cream* 11 €

Le café gourmand *Coffee with sweetmeat* 10,50 €

Les boissons / Drinks

Les boissons chaudes / Hot drinks

Expresso <i>Espresso</i>	3,40 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	3,40 €
Double Expresso <i>Double espresso</i>	5,70 €
Cappuccino	5,90 €
Café Crème <i>Latte</i>	5,90 €
Chocolat <i>Hot chocolate</i>	5,70 €
Sélection de Thés ou Infusion <i>Tea or herbal tea</i>	5,70 €

Les jus de fruits et sodas / Soft drinks & Juices

Jus d'orange frais <i>Freshly squeezed orange juice</i> (25cl)	6 €
Jus de pamplemousse frais <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i> (25cl)	6 €
Jus d'ananas* <i>Pineapple juice*</i> (25cl)	5,20 €
Jus de pomme* <i>Apple juice*</i> (25cl)	5,20 €
Jus de tomate <i>Tomato juice</i> (25cl)	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro (33cl)	5,20 €
Orangina (25cl)	5,20 €
Lipton Ice Tea (25cl)	5,20 €
Limonade <i>Lemonade</i> (25cl)	5,20 €
Schweppes (25cl) Indian Tonic, Agrumes	5,20 €
Perrier 33cl	5,20 €
Supplément sirop	0,50 €

Les eaux minérales / Mineral waters

	50 cl	100 cl
Badoit 50cl/1L	5 €	8 €
Evian 50cl/1L	5 €	8 €

Les bières pression / Draught beers

	25 cl	50 cl
1664 (25cl/50cl)	5,50 €	9 €
Artemus - Isabeau - Pale Ale (25cl/50cl)	6,50 €	9,80 €
Panaché <i>Shandy</i> (25cl/50cl)	5,50 €	9 €
Monaco <i>Grena-beer</i> (25cl/50cl)	5,50 €	9 €
Picon bière <i>Beer with Picon</i> (25cl/50cl)	6,50 €	9,80 €

Les bières bouteilles / Bottled beers (33cl)

Artemus - Big Roo	8 €
Desperados	7,50 €

* À base de concentré.

* From concentrate.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.

Les apéritifs / Pre-dinner drinks

Kir Vin Blanc (12cl)	8 €
Kir Royal (12cl)	12 €
Ricard/Pastis (4cl)	6 €
Martini Blanc, Rouge (6cl)	6,90 €
Porto Blanc, Rouge (6cl)	6,90 €
Américano (12cl)	9 €
Campari (6cl)	6,90 €

Les cocktails / Cocktails (12cl)

Spritz	12 €
Mojito	12 €
Bellini	14 €
Cosmopolitan	12 €
Piña Colada	12 €
Gin Fizz	12 €
Caïpirinha	10 €
Virgin Mojito	8 €

Les whiskies / Whisky (4cl)

J&B	9 €
Jack Daniel's - Whiskey	10 €
Four Roses - Bourbon	10 €
Chivas (12 ans years) - Regal	11 €
Lagavulin (16 ans years) - Pur Malt	14 €
Nikka - Pur Malt - Japon	14 €

Les gins / Gins (4cl)

Tanqueray	9 €
Bombay Saphir	9 €
Gordon's	8 €

Les alcools / Alcohols (4cl)

Vodka Absolut	10 €
Vodka Grey Goose	14 €
Tequila José Cuervo	10 €
Cachaça Leblon	10 €
Rhum brun, blanc Bacardi	10 €

Accompagnement *Side drink*

(Coca-Cola, Perrier, Jus de fruits <i>fruit juices</i> , Tonic)	3,40 €
---	--------

Les digestifs / After-dinner (4cl)

Calvados	10 €
Cognac Rémy Martin	12 €
Armagnac Laubade Intemporel, Poire Williams	13 €
Get 27, Grand-Marnier, Cointreau	7 €

Les Vins Rouges / Red Wines	12cl	75cl
Vallée de la Loire		
St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine de la Cabernelle (Bio)	7,50 €	29 €
Chinon cuvée Beaumont 2014 - Pierre et Catherine Breton		35 €
Beaujolais		
Morgon Côte du Py 2014 - Jean Fouillard	10 €	59 €
Chiroubles AOC - Château de Raousset		35 €
Bordeaux		
Bordeaux AOC - Château Roquefort	7,50 €	29 €
Bordeaux supérieur 2012 - Château Masserau	8,50 €	44 €
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru AOC - Château Bellerose		46 €
Saint-Estèphe AOC 2007 - Château les Ormes de Pez		78 €
Côtes du Rhône		
Côtes du Rhône Village AOC - Domaine de la Renjarde (Bio)	7,50 €	29 €
Saint Joseph AOC - Marcilly		36 €
Crozes Hermitage AOC - Domaine de la ville rouge "Inspiration" (Bio)		38 €
Languedoc Roussillon		
Pic Saint Loup «L'Orphée» 2014 - Mas Foulaquier (Bio)	9,50 €	44 €
Bourgogne		
Côte de Beaune Villages AOC - Roux Père et fils	8,50 €	44 €
Aloxe Corton AOC 2013 - Domaine Latour		58 €
Alsace		
Alsace AOC - Pinot noir Hans Schaeffer	7,50 €	29 €
<hr/>		
Le Vin Rosé	12 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC Minuty - Prestige	9,50 €	42 €
Sancerre AOC - Pascal Jolivet	7,50 €	37 €

Les Vins Blancs / White wines	12 cl	75 cl
Vallée de la Loire		
Sancerre AOC - Domaine des Clairneaux	9 €	42 €
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet		42 €
Val de Loire IGP - Chenin de Jardin (Bio)	8,50 €	35 €
Bordeaux		
Pessac-Léognan - Grand cru Classé AOC - Château Carbonnieux		68 €
Sauternes AOC - Château Briatte		46 €
Bourgogne		
Petit Chablis Seigneurie de la Magdeleine	7,50 €	29 €
Meursault AOC - Vieilles vignes - Girardin		70 €
Vezelay cuvée Chatelaine 2015 - Domaine Montanet (Bio)	9 €	38 €
Rhône		
Cairanne 2015 - Marcel Richaud		48 €
Condrieu AOC - E. Guigal		65 €
Alsace		
Alsace AOC - Riesling Hans Schaeffer	7,50 €	29 €
Les Champagnes		
Champagne Collet - Brut sélection	13 €	65 €
Champagne Collet - Brut rosé	14 €	72 €
Champagne AOC Louis Roederer - Brut premier		73 €

La maison se réserve le droit d'accès. Certains espaces peuvent être privatisés
La direction se réserve le droit de cesser la vente d'alcool si elle le juge nécessaire.
Les toilettes sont exclusivement réservées à la clientèle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets, service compris.

Moyens de paiement acceptés : Espèce, Carte bleue, Visa, American express,
tickets restaurants, chèques vacances.

Nous n'acceptons pas les chèques, ni les devises.



*The house reserves the right of access. Some spaces may be privatized.
The management reserves the right to stop the sale of alcohol, if it deems necessary.
Toilets are exclusively reserved for the customers.*

*Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.
Net prices, service included.*

*Means of payment accepted : Cash, Credit card, Visa, American express,
luncheon voucher, holidays voucher.*

We do not accept checks or currencies.