

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 fit majestueusement entre Paris et Amsterdam, emportant dans ses mythiques wagons, danses en tailleurs côtelés 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 hors 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.

Humez, goûtez, savourez...

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

À bientôt,



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. Carte imprimée sur place.

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. Menu printed on site.
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 cheques and foreign currencies.

Le brunch 22€

Servi tous les jours jusqu'à 11h, le dimanche jusqu'à 14h
Served everyday until 11am, until 2pm on Sundays

...

Viennoiserie au choix

(croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Choice of pastry

...

Œuf bénédicte au saumon fumé

Benedict egg with salmon
Ou or
**Assiette d'œufs brouillés, bacon, saucisse,
baked beans***
*Plate of scrambled eggs, bacon, sausage and
baked beans*

...

Fromage blanc sous pression, muesli bio et fruits de saison

Fromage blanc foaming with organic muesli and seasonal fruits

...

Boisson chaude / *Choice of hot drink*

...

Jus de fruits frais au choix (pamplemousse ou orange en 25 cl)

Choice of fresh juice (grapefruit or orange 25 cl)

Les boissons / *Drinks*

Les boissons chaudes / *Hot drinks*

Espresso <i>Espresso</i>	3,50 €
Décaféiné <i>Decaffeinated</i>	3,50 €
Double Espresso <i>Double espresso</i>	5,80 €
Cappuccino	6,00 €
Café Crème <i>Latte</i>	5,90 €
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5,90 €
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> (25 cl)	6,20 €
Jus de pamplemousse frais <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i> (25 cl)	6,20 €
Jus d'ananas <i>Pineapple juice</i> (25 cl)	5,20 €
Jus de pomme <i>Apple juice</i> (25 cl)	5,20 €
Jus de tomate <i>Tomato juice</i> (25 cl)	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro (33 cl)	5,30 €
Orangina (25 cl)	5,30 €
Lipton Ice Tea (25 cl)	5,30 €
Limonade <i>Lemonade</i> (25 cl)	5,30 €
Schweppes (25 cl) Indian Tonic, Agrumes	5,30 €
Perrier (33 cl)	5,30 €
Supplément sirop	0,50 €

Les eaux minérales / *Mineral waters*

	50 cl	100 cl
Badoit	5,20 €	8,20 €
Evian	5,20 €	8,20 €

Les digestifs / *After-dinner* (4 cl)

Calvados	10,40 €
Cognac Rémy Martin	12,50 €
Armagnac Laubade Intemporel	13,50 €
Poire Williams	13,50 €
Get 27	7,30 €
Grand-Marnier	7,30 €
Cointreau	7,30 €

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

Les vins blancs / *White wines*

	12 cl	75 cl
Vallée de la Loire		
Sancerre AOC - Domaine des Clairneaux	9,40 €	43 €
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet		43 €
Val de Loire AOP – Anjou Blanc – le p'tit chenin (Bio)	8,80 €	36 €
Bordeaux		
Pessac-Léognan - Grand cru Classé AOC - Château Carbonnieux		70 €
Sauternes AOC - Château Briatte		47 €
Bourgogne		
Petit Chablis Seigneurie de la Magdeleine	7,80 €	30 €
Meursault AOC - Vieilles vignes - Girardin		72 €
Rhône		
Condrieu AOC - E. Guigal		67 €
Alsace		
Alsace AOC - Riesling Hans Schaeffer	7,80 €	30 €

Les Champagnes

	12 cl	75 cl
Champagne Collet - Brut sélection	13 €	67 €
Champagne Collet - Brut rosé	14 €	74 €
Champagne AOC Louis Roederer - Brut premier		75 €

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 (12 cl)	8,30 €
Kir Royal (12 cl)	12,50 €
Ricard / Pastis (4 cl)	6,30 €
Martini Blanc, Rouge (6 cl)	7 €
Porto Blanc, Rouge (6 cl)	7 €
Campari (6 cl)	7 €

Les coupes de Champagne (12 cl)

Champagne Collet - Brut sélection	13 €
Champagne Collet - Brut rosé	14 €

Les cocktails / *Cocktails* (12 cl)

Spritz	12,50 €
Mojito	12,50 €
Bellini	14,50 €
Cosmopolitan	12,50 €
Piña Colada	12,50 €
Gin Fizz	12,50 €
Caïpirinha	10,50 €
Americano	9 €
Virgin Mojito	8 €

Les bières pression / *Draught beers*

	25 cl	50 cl
1664	5,60 €	9,20 €
Artemus - Isabeau - Pale Al	6,50 €	9,90 €
Panaché <i>Cooler</i>	5,60 €	9,20 €
Monaco <i>Grena-beer</i>	5,60 €	9,20 €
Picon bière <i>Beer with Picon</i>	6,60 €	9,90 €

Les bières bouteilles / *Bottled beers*

Pietra ambrée (33cl)	8 €
L'Angelus (33cl)	8 €
Liefmans yell'oh (25cl)	7 €
Hop House 13 Lager (33cl)	8 €
Vedett extra white (33cl)	8 €
Brugse Zot (33cl)	8 €
Desperados (33cl)	7,70 €
Big Roo	8,20 €

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

Les alcools / Alcohols

Les whiskies / Whiskey (4 cl)

J&B	9,40 €
Jack Daniel's	10,40 €
Four Roses - Bourbon	10,40 €
Chivas (12 ans years) - Regal	11,40 €
Lagavulin (16 ans years) - Pur Malt	14,50 €
Nikka - Pur Malt - Japon	14,50 €

Les gins / Gins (4 cl)

Tanqueray	9,40 €
Bombay Saphir	9,40 €
Gordon's	8,30 €

Les vodkas / Vodka (4cl)

Vodka Absolut	10,40 €
Vodka Grey Goose	14,50 €

Les alcools / Alcohol (4 cl)

Tequila José Cuervo	10,40 €
Cachaça Leblon	10,40 €
Rhum brun, blanc Bacardi	10,40 €

Accompagnement *Side drink*

(Coca-Cola, Perrier, Jus de fruits fruit juices, Tonic)	3,50 €
---	--------

Les vins rouges / Red wines

12 cl

75 cl

Vallée de la Loire

St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine de la Cabernelle (Bio)	7,80 €	30 €
Chinon cuvée Beaumont 2016 - Pierre et Catherine Breton		36 €

Beaujolais

Morgon Côte du Py 2016 - Jean Fouillard	10,40 €	61 €
Chiroubles AOC - Château de Raousset		36 €

Bordeaux

Bordeaux AOC - Château Roquefort	7,80 €	30 €
Bordeaux supérieur 2016 - Château Masserau	8,80 €	45 €
Bordeaux Saint-Emilion Grand Cru AOC - Château Bellerose		47 €
Saint-Estèphe AOC 2007 - Château les Ormes de Pez		80 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Village AOC - Domaine de la Renjarde (Bio)	7,80 €	30 €
Saint Joseph AOC - Marcilly		37 €
Crozes Hermitage AOC - Domaine de la ville rouge "Inspiration" (Bio)		39 €

Languedoc Roussillon

Pic Saint Loup « L'Orphée » 2014 - Mas Foulaquier (Bio)	9,90 €	45 €
---	--------	------

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits 2015 – Domaine Cornu	8,80 €	45 €
Aloxe Corton AOC 2014 - Domaine Latour		60 €

Alsace

Alsace AOC - Pinot noir Hans Schaeffer	7,80 €	30 €
--	--------	------

Les vins rosés / Rosés wines

12 cl

75 cl

Côtes de Provence

Côtes de Provence AOC Minuty – Prestige	9,90 €	43 €
---	--------	------

Vallée de Loire

Sancerre AOC - Pascal Jolivet	7,80 €	38 €
-------------------------------	--------	------

Carte des vins

Wine menu

Les entrées / Starters

L'entrée de la semaine <i>Starter of the week</i>	10 €
La terrine <i>Terrine</i> De l'Etoile du Nord par Gilles Vérot <i>Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine</i>	13 €
Le foie gras <i>Foie gras</i> Confit maison, chutney de fruits, brioche toastée <i>Homemade, fruits chutney, toasted brioche</i>	18 €
L'œuf bio <i>Organic Egg</i> Parfait, betteraves déclinées, herbes fraîches <i>Slow cooked, beetroot, fresh herbs</i>	10 €
Les oignons doux <i>Sweet Onions</i> En soupe gratinée <i>French onion soup gratinee</i>	12 €
L'assiette de charcuterie <i>Delicatessen plate</i> Sélection de la Maison Dubernet <i>Maison Dubernet selection</i>	16 €
Le saumon Label rouge <i>Red Label Salmon</i> Mariné, concombre grillé, pomme granny smith, ricotta <i>Marinated, grilled cucumber, granny smith apple, ricotta</i>	19 €
Les endives <i>Chicory</i> En salade, chèvre sous pression, noisettes torréfiées <i>Salad, goat cheese espuma, toasted hazelnuts</i>	12 €

Les plats / Main courses

Les plats de la semaine *Main courses of the week* 21 €

La volaille *Poultry*

Jaune fermière, pressé de pomme de terre, jus de volaille 25 €
Farmer Yellow, potatoes millefeuille, poultry sauce

Le paleron de bœuf braisé *Braised Beef Chuck*

Cannelloni de courge butternut, sauce vin rouge 29 €
Butternut squash Cannelloni, red wine sauce

Filet de boeuf (env 200g) *Beef filet (approx.200g)*

Pommes de terre grenaille, sauce aux herbes 39 €
New potatoes, herbs sauce

Le boeuf Charolais *Beef tartar*

En tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites 24 €
Fresh herbs, french fries

Le fish & chips *Fish 'n' Chips*

De cabillaud, fine crème de haddock, pommes frites 24 €
Cod with haddock cream, french fries

Le saumon *Salmon*

Label Rouge Snacké, panais rôti, noisettes torrifiées 30 €
Red label, roasted parsnip, toasted hazelnuts

La dorade royale *Sea bream*

Snackée, haricots coco à la tomate, sauce vierge acidulée 25 €
Coco beans with tomato, sauce vierge with lemon

Les cannelloni *Cannelloni*

Gratinées, courge butternut, châtaignes, tétragones 19 €
Browned, butternut squash, chestnuts, spinach

Garniture supplémentaire au choix *Extra side dishes*

Légumes de saison rôtis, pommes frites, mesclun de salades, 4 €
haricots coco à la tomate
Roasted seasonal vegetables, French fries, mixed greens salad, coco beans with tomato

Les desserts / Desserts

L'assiette de fromages *Cheese plate*

Sélection Xavier Thuret – Meilleur Ouvrier de France 13 €
Selection by Xavier Thuret – Best Craftsman Award Winner

Le dessert de la semaine *Dessert of the week* 10 €

La pomme *Apple*

Caramélisée, tuile feuilletée, glace Vanille 11 €
Caramelized, puff pastry, vanilla ice cream

Le cheesecake

À l'ananas, vanille Bourbon, biscuit spéculoos 11 €
Pineapple, Bourbon vanilla, speculoos biscuit

Le fromage blanc *Fromage blanc*

Sous pression, muesli bio et fruits de saison 9 €
Foaming with organic muesli and seasonal fruits

Le chocolat Manjari *Manjari chocolate*

Crémeux, fruits de la passion, feuillantine pralinée 12 €
Creamy, passion fruit, crispy praline feuillantine

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

Glaces vanille, marrons, rhum raisins brisures de marrons 13 €
vanilla, chestnuts, rum grapes ice creams, candied chestnuts

Le café gourmand *Coffee with mini desserts* 11 €