

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.

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,
dames 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,



Le brunch 22€

*Servi le dimanche jusqu'à 14h
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)

*Haricots blancs à la sauce tomate

Les boissons / Drinks

Les boissons chaudes / Hot drinks

| | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Expresso <i>Espresso</i> | 3,50 € |
| Décaféiné <i>Decaffeinated</i> | 3,50 € |
| Double Expresso <i>Double espresso</i> | 5,80 € |
| Cappuccino | 6 € |
| Café Crème <i>Latte</i> | 5,90 € |
| Chocolat <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 € |
| Schwepes (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 € |

*A base de concentré

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 € |
| Américano (12 cl) | 9 € |
| 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 € |
| 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 € |

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 € |
|---------------------------------------------------------|--------|

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

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 - Pierre et Catherine Breton | | 36 € |

Beaujolais

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

Bordeaux

| | | |
|----------------------------------------------------------|--------|------|
| Bordeaux AOC - Château Roquefort | 7,80 € | 30 € |
| Bordeaux supérieur - 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 » - Mas Foulaquier (Bio) | 9,90 € | 45 € |
|----------------------------------------------------|--------|------|

Bourgogne

| | | |
|-------------------------------------------------|--------|------|
| Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – 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 € |
|-------------------------------|--------|------|

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

Les desserts / Desserts

L'assiette de fromages *Cheese plate* 13 €

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

Le fromage blanc *Fromage blanc*  11 €

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

Le chocolat Manjari *Manjari chocolate* 12 €

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

La tarte citron *Lemon tart* 11 €

Meringuée
Meringue tart

Le baba *Baba* 12 €

Au rhum fruits de saison
Rum, seasonal fruits

La coupe glacée de l'Etoile du Nord 13 €

Etoile du Nord ice cream
Choix de trois boules (fraise, pêche blanche, citron, glace de lait, Plombière (kirch et fruits confits), chocolat), coulis, meringues

Le café gourmand *Coffee with mini desserts* 12 €

Les entrées / Starters

La terrine *Terrine* 13 €

De l'Etoile du Nord par Gilles Vérot
Gilles Vérot's Etoile du Nord terrine

Les tomates *Tomatoes*  11 €

Pesto, basilic thaï, fruit de la passion
Pesto, thaï basil, passion fruit

La daurade *Sea bream* 14 €

En ceviche, guacamole d'avocat
Ceviche, avocado guacamole

Les asperges *Asparagus* 12 €

Vertes, lard de Colonnata
Green, Colonnata bacon

L'œuf bio *Organic Egg* 10 €


Mayonnaise "l'Etoile du nord"
With homemade mayonnaise

Les petits pois *Peas* 12 €

En velouté glacé, fromage frais
Iced velvety, fresh cheese

L'assiette de charcuterie *Delicatessen plate* 16 €

Les plats / Main courses

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La volaille <i>Poultry</i> | 27 € |
| Jaune fermière, purée de pommes de terre, jus au thym <i>Yellow Farmer, mashed potatoes, thyme juice</i> | |
| L'entrecôte 250gr <i>Rib beef 250gr</i> | 43 € |
| Beurre Maître d'Hôtel, pommes de terre grenailles <i>"Maître d'hôtel" butter, new roasted potatoes</i> | |
| Le boeuf Charolais <i>Beef tartar</i> | 24 € |
| En tartare au couteau, herbes fraîches, pommes frites <i>Raw, fresh herbs, french fries</i> | |
| Le bar <i>Sea bass</i> | 36 € |
| En filet, snacké, courgettes à la marjolaine, sauce vierge <i>Snacked filet, zucchini with marjoram, virgin sauce</i> | |
| Le fish & chips <i>Fish 'n' Chips</i>  | 27 € |
| De cabillaud, fine crème de haddock, pommes frites <i>Cod with haddock cream, french fries</i> | |
| Le saumon <i>Salmon</i> | 30 € |
| Rôti, wok de légumes verts, sauce légèrement épicée <i>Roasted, wok of green vegetables, spicy sauce</i> | |
| Les tagliatelles aux légumes <i>Tagliatelles with vegetables</i> | 21 € |
| L'assiette végétale de légumes <i>Vegetables plate</i> | 18 € |

Garniture supplémentaire au choix *Extra side dishes*

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Purée de pommes de terre, pommes frites, mesclun de salades, pommes de terre grenaille, wok de légumes verts, courgettes à la marjolaine <i>Mashed potatoes, french fries, mixed greens salad, New roasted potatoes, wok of green vegetables, zucchini with marjoram</i> | 4,5 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Nos salades repas / Salads meals

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La waldorf <i>Waldorf salad</i> | 21 € |
| Salade roquettes, romaines et pousses de betterave, pommes Granny Smith et Royal Gala, céleri boule et branche, cerneaux de noix <i>Rocket Salad, roman and beet sprouts, Granny Smith and Royal Gala apples, celery ball and branch, walnut</i> | |
| La ch'nordique <i>Nordic salad</i> | 21 € |
| Cœur de sucrine et mesclun de salade, pommes de terre Roosevelt, maquereau poivré, cébette <i>Heart of sucrine and mesclun salad, roosevalt potatoes, peppers mackerel, cebette</i> | |
| La César <i>Caesar salad</i> | 21 € |
| Cœur de romaine, suprême de volaille, copeaux de parmesan, Pickles d'oignon rouge <i>Heart of roman salad, poultry supreme, parmesan shavings, red onion pickles</i> | |

Semainier / Daily specials

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lundi <i>Monday</i> | 21 € |
| Bavette de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce Chimichurri <i>Beef flank, new roasted potatoes, Chimichurri sauce</i> | |
| Mardi <i>Tuesday</i> | 21 € |
| Filet de Rascasse, fenouils, crème de coco <i>Scorpion fish filet, fennels, coconut cream</i> | |
| Mercredi <i>Wednesday</i> | 21 € |
| Poitrine de Veau, polenta crémeuse <i>Veal breast, creamy polenta</i> | |
| Jeudi <i>Thursday</i> | 21 € |
| Poêlée de seiche, risotto d'épeautre <i>Pan-fried cuttlefish, spelled risotto</i> | |
| Vendredi <i>Friday</i> | 21 € |
| Saumon à l'oseille, épinards <i>Salmon with sorrel, spinach</i> | |
| Samedi <i>Saturday</i> | 21 € |
| Burger de l'Etoile du Nord <i>Etoile du Nord Burger</i> | |