



OVER ONS

Chefkok Grégory Nicole heeft voor u een klassiek Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Natuurlijk vindt u de Franse brasserie klassiekers op de kaart, maar Grégory laat zijn ervaring met andere keukens graag terugkomen op uw bord. De Franse keuken blijft echter de basis. We hebben bewust gekozen voor een brede kaart. In november 2018 heeft Michelin ons beloond met een BIB Gourmand. Daarnaast zijn wij trots lid van Euro - Toques. Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks opriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het

eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten.

Onze wijnen komen grotendeels uit Frankrijk, maar er zijn ook andere landen op de wijnkaart vertegenwoordigd. We hebben een heerlijke selectie aan huiswijnen die we tevens per glas schenken maar bieden ook passende arrangementen aan.

Bon appetit





POWERLUNCH

Suggestie van de chef 26,50

2 - gangen lunch. Dit menu is enkel per tafel te bestellen.

BIB GOURMAND

3 - gangen keuzemenu 39

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u een 3- gangen keuze menu samengesteld. Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

EURO-TOQUES

5 - gangen verrassingsmenu 49

Naast het menu Bib Gourmand serveren wij een 5- gangen menu Euro - Toques. Het menu is enkel per tafel te bestellen.

LE NORD APPETIZER

Om mee te beginnen 8 p.p.

Canapé: *Hollandse garnalen, rouille* | **Tartelette:** *old Amsterdam, Italiaanse ham, crème van cheddar* | **Baba Ganoush:** *aubergine, crème fraîche, hazelnoot*





MENU BIB GOURMAND

ENTRÉES

Steak Tartare “Dijon”

lichtgerookte rundertartaar, schuim van mosterd, Comté, truffelaardappelchips

Ceviche et Burrata

makreel, burrata, citroen yoghurt, olie van watercress, zilveruitjes, inktvis kroepoek, kaviaar

Tempura

tempura van grote gamba, Surinaamse pindasoep, ponzu, pinda's, Oosterse salade, gel van mango

PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet Fermier Français Breton

Franse boerderijkip, Shanghai boksoi, shiitake, crème van sesam, nori, bouillon

Rouget

rode mul, tomatenrisotto, chorizo, soja bonen, scheermes, aioli

Confit de Canard “Veluwse”

gekonfijte eendenbout, zuurkool, bimi, profiterole met eendenlevermousse, chocolade, kaneel, rode wijn jus

DESSERTS

Napoléon

crèmeux van witte chocolade, steranijs, mandarijn sorbet, crumble, schuim van Mandarine Napoléon

Charlotte Russe à la Poire

peer VOC, crème van Tonka, génoise, bramen sorbet, accla cress

Fourme d' Ambert

kastanje crème, abrikozen sorbet en gel, pane carasau

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.





À LA CARTE ENTRÉES

Huîtres de Normandie N°3 18/33

6 of 12 oesters, sjalotazijn, citroen

Huîtres Givrées à la Pastèque 19/34

6 of 12 oesters, watermeloen sorbet, komkommer, kruidenolie

Soupe de Poisson 15

zeevruchten, rouille, gruyère, zeewier, kaviaar, knoflook croûtons

Escargots 14/26

6 of 12 slakken petit gris, knoflookboter, croûtons

Melon Méditerrané 16

cantaloupe meloen, granité, Coppa di Parma, bonbon van geitenkaas van boerderij Bertinehoeve, gerookte amandelen, dragon crème

Tartare de Saumon 18

zalmtartaar, tomate cerise, avocado sorbet, chipotle, selderij

Les Croquettes de Fromage 14,50

oude kaas croquettes van Heeren van Loosdrecht, piccalilly sorbet, zoetzure groentjes, Amsterdams zuur

Les Croquettes de Crevettes 16

Hollandse garnalen croquettes van Holtkamp, cocktail saus, citroengel, peterselie, kaviaar, zeewier

Foie Gras de Canard 24

eendenlever, compôte van zwarte pruimen, cacao, gel van Soleil d' Automne gros & petit manseng 2017, brioche

Pizza Thon 17

tonijn, filodeeg, ricotta crème, wasabimayonaise, gember, zoetzure komkommer, radijs, shiso, daikon, sesam

Entrées Menu Gourmand 17





À LA CARTE PLATS DE RÉSISTANCE

Pièce de Boeuf van ZAGT Amsterdam 26

runderlende van Friese Holstein, king boleet,
witlof, aardappel churros, cipollini, crème van sjalot,
béarnaise

Cabillaud 24,50

kabeljauw, patatas bravas, terrine van pulpo,
mini courgette, saffraan beurre blanc

Bouillabaisse Royale 26,50

vis, zeevruchten, roseval aardappel, rouille, croûtons,
gruyère, vissoep

Steak Tartare Le Classique 23

specialiteit van de chef, romaine sla,
frites & mayonaise

Spareribs Le Nord 23

parel couscous, crème van rode curry, mini paprika,
mais, popcorn, soerendeng

Entre Terre et Mer 32

kalfszwezerik, gerookte paling, crème van pastinaak,
crazy pea, roseval aardappel, rode wijn jus

Crabe 26

cannelloni met krab, Oosterse bisque, avocado,
krokante ui, salty fingers

Plats de Résistance Menu Gourmand 24





DESSERTS

Café Complet	9
1: friandise, macaron, biscuit Le Nord & een truffel naar keuze uit onze chocolade truffelbar	
2: keuze uit 3 truffels uit onze chocolade truffelbar	
Coupe Colonel	10
citroen sorbet, Zubrówka vodka	
Fôret Noire	10
chocolade taart, amarena kers, pistache ijs en sponge	
Eclair au Café	10
hazelnoot panna cotta, gezouten karamel, zwarte bessen, koffie ijs	
Tarte Alsacienne	10
appeltaart, gekarameliseerde nootjes, appelstroop, gezouten karamel ijs	
Plateau de Fromages	10/14
vraag naar onze selectie, 3 of 5 kazen, appelstroop, nootjes, rozijnen, notenbrood, pane carasau	
Coupe de Glace	8
3 bollen, crumble, slagroom, keuze uit: abrikozen, citroen, watermeloen, pistache, bramen, mandarijn, koffie, gezouten karamel, chocolade, vanille	
Desserts Menu Gourmand	10





SUPPLEMENT

Brood en Boter	3,50
Salade	4,50
Groenten	4,50
Gebakken Aardappelen	4,50
Frites & Mayonaise	4,50
Gebakken Eendenlever	8
Frites Speciale	5

parmezaan, dragonmayonaise

LES ENFANTS

Frites - Mayonaise - Kropsla

Franse boerderij kip	15,50
Fish and Chips	
Steak Haché	
Les Croquettes de Fromage "Heeren van Loosdrecht"	
+ Surprise ei met vanille ijs	

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.



