

LE NORD

BISTROT | LUNCH | BIER & WIJNBAR

Openingstijden

Maandag & dinsdag vanaf 16.00 uur
Woensdag t/m zondag vanaf 12.00 uur

Lokale biologische producten

Het merendeel van onze groenten, fruit, vlees, zuivel en brood komt van biologische boerderij **Hoeve Biesland**. Deze eigenwijze boer werkt mét de natuur, de bodemkwaliteit wordt steeds beter wat de biodiversiteit doet opleven.

Een boer die met 'gesloten kringloop' en duurzaam werkt. En slechts 15 km van Le Nord vandaan, dus nog lokaal ook.

Daarnaast werken we met duurzaam gevangen vis van het Rotterdamse Schmidt Zeevis.

Onze keuken

Onze chefkok Sjoerd werkt graag met de fijnste ingrediënten, lokaal, gezond en met respect voor de natuur. Met een gezonde vette knipoog naar de klassieke Franse keuken bereidt hij verrassende vlees, vis, vegetarische en vegan gerechten.

Ons team

De geweldige brigade van Le Nord serveert u een gezellige en smaakvolle lunch, borrel en diner. Door de ruime keuze in bieren en wijnen wordt altijd een juist advies gegeven. Van vertrouwde en lokale bieren naar alcoholvrije spirits tot aan natuurwijnen uit vergeten wijnlanden.

Voor ieders smaak wat wils.

Note: helaas is afrekenen van tafels gesplitst of per persoon bij ons niet mogelijk. Dank voor uw begrip hiervoor.

Borrel

Fingerfood



Pain Le Nord

7¼

Biologisch zuurdesembrood van Hoeve Biesland | huisgemaakte smeersels | specerijen boter



Olijven

5¼

Citroen | Mediterraanse kruiden



Noten, keuze uit 3 soorten

5¼

Gerookte amandelen | honey redpepper pinda | cashew | pecan noten | balimix | Wasabi noten

Plateau Charcuterie & Fromage

28

3 soorten charcuterie | 3 soorten kazen

Gefrituurde Snacks

Rotterdamse Bitterballen 7st / 15st

10/19

Met mosterd

Biologische & Lokale Bitterballen * 5st

9

Van Fleckvieh (*ofwel Simmentaler*) rund van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw
Met mosterd



Rotterdamse Vegan Bitterballen 7st

9½

Met mosterd



Kaastengels 7st

9½

Met chilisaus



Vegetarische Bittergarnituur 7st

8½

Met chilisaus

Bittergarnituur 15st / 25st

18 / 27

Mayonaise | mosterd | chilisaus

Bites



Le Nord's skin-on frites

6

Friet | gerookte pimenton zout | gerookte paprikamayonaise

Peking Eend Rolls

9¾

3st | Hoisin | komkommer

Fried Chicken

9¾

Zoetzure ui | sriracha

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Fromage

Creëer je eigen kaas plank

Inclusief noten vijgen brood & chutney

1 kaas	(75 gram)	9½
3 kazen	(35 gram)	13½
4 kazen	(35 gram)	16½
5 kazen	(35 gram)	18½



Bunker Geitenkaas

Een licht romige kaas welke 7 maanden in een bunker rijpt
Pikant - Romig - Puur



Délice de Bourgogne

Een romige en delicate textuur de korst is zacht en wit
Romig - Intens - Licht Pittig



St. Marcellin

Tonen van hazelnoot en een fruitige ondertoon in combinatie met een romige textuur
Noten - Fruitig - Licht Zuur



Taleggio

Licht zoete tonen met smaken van amandel en witte truffel
Zacht - Zoet - Witte Truffel



Manchego D.O.P.

Licht pittig en zout van smaak dit komt door de 9 maanden rijping
Licht Zout - Vet - Nootachtig



Schlossberger Alt

Een Zwitserse harde kaas die 16 maanden in een grot heeft gerijpt
Kruidig - Boterig - Hazelnoot



Delfts Goud Oud

De melk van deze kaas heeft 12 maanden gerijpt een harde oude kaas
Pikant - Zout - Romig



Boeren truffel

Jonge halfharde kaas met de smaak van zwarte truffel.
Truffel - Romig - Jong



Blauw Klaver

Een lichte romige kaas met een zoute korst
Zacht - Mild - Intens



Valdeon Cabrales

Een Spaanse blauwaderkaas met een romige structuur
Zout - Sterk - Nootachtig



= Gepasteuriseerd



Ratafia de Champagne | Moutardier | Champagne, Frankrijk

Blend van Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir Gemaakt van de 3^{de} persing van Champagne druiven. Een zacht zoete stille dessertwijn, prachtig bij kazen!
Amandel - Verrassend - Abrikoos

8½

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Charcuterie

Creëer je eigen charcuterie plank

Inclusief brood en zoetzure rode ui

75 gram

Spianata Romana

10

Een salami gemaakt van fijn gedraaid varkensvlees waaraan stukjes spek zijn toegevoegd

Pittig - Aangenaam - Vol

Salami Di Milano

11

Een klassieke salami die gekruid is met zout, peper en knoflook

Knoflook - Peper - Licht Zoet

Coppa Di Parma

12

Een exclusief Italiaans stuk vlees. Voordat deze ham het rijpingsproces aangaat, wordt deze eerst bewerkt met zout en een kruidenmix

Exclusief - Zoet - Vettig

Serranoham

12

Je kunt een goede serranoham herkennen aan een donkerroze kleur

Umami - Zout - Zoet

Chorizo Iberico Bellota

13

Deze Iberico is een typisch Spaanse worst gemaakt van 100% puur Iberico varken

Mild - Kruidig - Knoflook

Plateau Charcuterie

18

3 soorten charcuterie Chef's choice | zoetzure groenten | olijven

Plateau Charcuterie & Fromage

28

3 soorten charcuterie | 3 soorten kazen

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Lunch

tot 16.30

Egg Roll Serrano 12
Rode ui | komkommer | sriracha mayonaise



Egg Roll Geitenkaas 12
Zoetzure groenten | mesclun

Egg Roll Gerookte zalm 14
Miso mayonaise | rode ui | zoetzure komkommer |

Pita Gamba 12
Miso | komkommer | rode-ui | mesclun

Pita Fried Chicken 12
Sesam | Sriracha mayonaise | rode ui | mesclun

Pita Buikspek 12
Buikspek | Sriracha mayonaise | mesclun | zoet/zuur



Smashed Avocado 15
Toast | gepocheerd ei | avocado | citrusvinaigrette

Smashed Avocado Gerookte zalm 16
Toast | gepocheerd ei | avocado | citrusvinaigrette

Smashed Avocado Spianata romana 16
Toast | gepocheerd ei | avocado | citrusvinaigrette

Klassiekers



Rotterdamse Vegan Krokette 12
Biologisch zuurdesembrood van Hoeve Biesland | salade | mosterd

Rotterdamse Rundvlees Krokette 13
Biologisch zuurdesembrood van Hoeve Biesland | salade | mosterd

Croque Madame 14
Bechamel | Gruyère | serrano ham | spiegelei | mesclun

Steak tartaar * *Klein* 14
Groot 23
Crostini | saffraan mayonaise | zoetzure sjalot | mosterdzaad

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

*Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.*

Lunch

tot 16.30

Bijgerechten



Le Nord's skin-on frites

6

Friet | gerookte pimenton zout |
gerookte paprikamayonaise



Le Nord's biologische salade *

6

Wisselende salade met seizoensgebonden
ingrediënten



Le Nord's biologische groenten *

6

Wisselende groenten met seizoensgebonden
ingrediënten



Desserts

Chocolade

9

Ganache & brownie | gekarameliseerde banaan |
mandarijnsorbet

Broodpudding

9

Ingelegde rabarber | hangop | sorbet van framboos

IJs per bol

4

Keuze uit: Mandarijn sorbetijs | Framboos sorbetijs |
Amarena kersen ijs

4 Soorten Kaas

16

Kletzenbrood | appelstroop

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

*Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.*

Diner


vanaf 17.00

Onze gerechten zijn bedoeld om samen te delen en te ervaren. Wij raden aan om ca 3 gerechten per persoon uit te kiezen voor een diner.

Koude gerechten

Gekruide forel met venkelzaad en roze peper 14

Vinaigrette van basilicum & yuzu | brique | nori

 *La Traversata Vermentino | Corvezzo | Veneto, Italië | 7*

Gelei van doperwt 12

Sap van snijbonen | olie van daslook | crème van sinaasappel | snijbonen spaghetti | lijnzaad krokant

Good Hope | Nabygelegen | Chenin Blanc | Wellington, Zuid-Afrika | 7

Geroosterde makreel 14

Kimchi van roodlof | nashipeer |


mirin-mayonaise | daikon


 *Riesling Reserve | Fernand Engel | Riesling | Elzas, Frankrijk | BIO | 8*

Steak tartaar * Klein 14

Groot 23

Crostini | saffraan mayonaise | zoetzure sjalot | mosterdzaad

 *Valle de San Jaime Cava Brut | Bodegas Valsangiacomo | Chardonnay, Macabeo, | Utiel-Requena, Spanje | 8*

 *Cuvée de Printemps | Château de Ksara | Gamay, Tempranillo | Bekaa Vallei, Libanon | 8*

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Diner

vanaf 17.00

Onze gerechten zijn bedoeld om samen te delen en te ervaren.
Wij raden aan om 3-4 gerechten per persoon uit te kiezen voor een diner.

Warme gerechten

- | | | |
|---|---|-----|
|  | Gepofte aardpeer
Crème van aardpeer sinaasappel
<i>Serica Viognier Domaine de Vedilhan Viognier
Languedoc-Roussillon, Frankrijk 6*</i> | 12½ |
|  | Gebakken kabeljauw
Duindoorn vijgenblad olie hazelnoot
<i>Les Bertholets Grande Reserve Chardonnay Languedoc,
Frankrijk 7</i> | 20 |
|  | Zacht gegaarde maiskipfilet
Spinazie mais schuim met miso nori
<i>Eight Feet White Kloovenburg Chenin Blanc, Grenache Blanc,
Roussanne, Verdelho Swartland, Zuid-Afrika 8*</i> | 20 |
|  | Varkenswang
Specerijen jus hete bliksem
<i>Super Tuscan Poggio Colombi Cabernet Pepi Lignana Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Toscane, Italië 9</i> | 19 |
|  | Gegrilde entrecôte *
Chimichurri jus met gerookte paprika
gebakken polenta
<i>Rioja Crianza Tinto Familia Leza Garcia Tempranillo
Rioja, Spanje 8</i> | 26½ |




* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.

Diner

vanaf 17.00

Bijgerechten

-  **Le Nord's skin-on frites** 6
Friet | gerookte pimenton zout |
gerookte paprikamayonaise
-  **Le Nord's biologische salade *** 6
Wisselende salade met seizoensgebonden
ingrediënten
-   **Le Nord's biologische groenten *** 6
Wisselende groenten met seizoensgebonden
ingrediënten

Desserts

- Chocolade** 9
Ganache & brownie | gekarameliseerde banaan |
mandarijnsorbet
-  *Rieslaner Auslese | Ellermann-Spiegel | Rieslaner |
Pfalz, Duitsland | 8€*
- Broodpudding** 9
Ingelegde rabarber | hangop | sorbet van framboos
-  *Rieslaner Auslese | Ellermann-Spiegel | Rieslaner |
Pfalz, Duitsland | 8€*
- IJs per bol** 4
Keuze uit:
- Mandarijn sorbetijs
Framboos sorbetijs
Amarena kers sorbetijs
-  *Rieslaner Auslese | Ellermann-Spiegel | Rieslaner |
Pfalz, Duitsland | 8€*
- 4 Soorten Kaas** 16
Kletzenbrood | appelstroop
-  *Ratafia de Champagne | Moutardier | Chardonnay, Pinot Meunier,
Pinot Noir | Champagne, Frankrijk | 8€*

* Biologisch product van boerderij Hoeve Biesland te Delfgauw: lokaal, duurzaam & eigenwijs

Onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen bevatten.
Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze medewerkers.