

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 chef kok 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

Huisgemaakte boter | olijven tapenade

7¼



Olijven

Citroen | Mediterraanse kruiden

5¼



Noten 3 soorten

Gerookte amandelen | honey redpepper pinda | balimix

5¼

Plateau Charcuterie & Fromage

3 soorten charcuterie | 3 soorten kazen

28½

Gefrituurde Snacks

Rotterdamse Bitterballen 7st / 15st

Met mosterd

10/19

Biologische en Lokale Bitterballen * 5st

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

9



Rotterdamse Vegan Bitterballen 7st

Met mosterd

9½



Kaastengels 7st

Met chilisaus

9½



Vegetarische Bittergarnituur 7st

Met chilisaus

8½

Bittergarnituur 15st / 25st

Mayonaise | mosterd | chilisaus

18 / 27

Bites



Le Nord's skin-on frites

Friet | truffelmayonaise

6

Fried Chicken

Zoetzure ui | sriracha

9¾

* 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

Stel je eigen kaasplank samen
Inclusief noten vijgen brood & chutney

1 kaas	(70 gram)	9½
3 kazen	(30 gram)	13½
4 kazen	(30 gram)	16½
5 kazen	(30 gram)	18½



Chabichou du Poitou

Geitenkaas uit de Loire-streek
Romig - Intens - aromatisch



Délice de Bourgogne

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



Queso Oveja Grande Vintage

Licht pittig en zout van smaak, deze kaas is een type manchego
Licht Zout - Vet - Nootachtig



Taleggio

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



Kaas van Vermeer

Harde kaas, winnaar internationale Cheese-Contest
Pittig - hard - vol



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



Tomme Chèvre Grise au Bleu

Hollandse blauwader, gerijpt in Franse grotten
Zacht - Karamel - Intens



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

Charcuterie

Creëer je eigen charcuterie plank

Inclusief brood en zoetzure rode ui

75 gram

Salami Delicato

12

Een lichte salami gemaakt van het vlees van speciaal geselecteerde varkens

Delicaat - Zoet - Zacht

Coppa Di Parma

12

Gemarmerd en gekruid varkensvlees uit Parma

Zach - Zoet - Kruidig

Serranoham

12

Spaanse gedroogde en gepekeldde ham uit Andalusië

Umami - Zout - Zoet

Roasted Porc Rib

10

Krokant gebakken varkens rib op hoge temperatuur en traditionele wijze bereid

Vetig - Kruiden - Roasted

Vijgen Fuet

11

Ambachtelijk gefermenteerd en gedroogde worst uit de L'Auvergne

Vijgen - Ziltig - Zoet

Plateau Charcuterie

18

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

Plateau Charcuterie & Fromage

28½

3 soorten charcuterie | 3 soorten kazen

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
Sriracha mayonaise | rode ui | mesclun

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



Smashed Avocado 15
Brood | gepocheerd ei | avocado

Smashed Avocado Gerookte zalm 16
Brood | gepocheerd ei | avocado

Smashed Avocado Spianata romana 16
Brood | gepocheerd ei | avocado

Klassiekers

Rotterdamse Rundvlees Krokette 13
Brood | salade | mosterd

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

Steak tartaar * 15½
Focaccia | 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

Friet | truffelmayonaise

6



Pain Le Nord

Huisgemaakte boter | olijven tapenade

7¼

Desserts

Witte chocolade mousse

Cake van zwarte olijven | citroentijm | vanille ijs

9

Crème brûlée

Koffie ijs

9

IJs per bol

Keuze uit:

Vanille

Koffie

Mango

4

4 Soorten Kaas

Kletzenbrood | appelstroop




16

* 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

Koude gerechten

 Koolrabi dragon pastinaak karnemelk	9,50
Forel venkelzaad & roze peper basilicum & yuzu	14
Steak tartaar crostini zoetzure sjalot mosterdzaad	15,50
 Gerookte biet ricotta pecannoot appel	10,50
 Makreel roodlof-kimchi nashipeer daikon	14

Warme gerechten

 Knolselderij geroosterd oesterzwam zwarte knoflook	10,50
Asperges beenham hollandaise saus	18,75
 Asperges zeekraal hollandaise saus	18,75
Gebakken kabeljauw duindoorn vijgenblad olie hazelnoot	19,50
Gekonfijte eendenbout knolselderij abrikozenjus	22,50
Gestoofte Varkenswang specerijen jus hete bliksem	16
Gebakken Sukade zoete aardappel laurierjus	24

Bijgerechten

 Le Nord's skin-on frites Friet truffelmayonaise	6
 Pain Le Nord Desem bol met boter & tapenade	7,25

Desserts

Witte chocolade mousse	9
Crème brûlée Koffie ijs	9
IJs per bol	3,5
<i>Keuze uit:</i>	
Vanille	
Koffie	
Mango	
4 Soorten Kaas	16
Kletzenbrood appelstroop	

Veel van onze producten komen van Biologische 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.