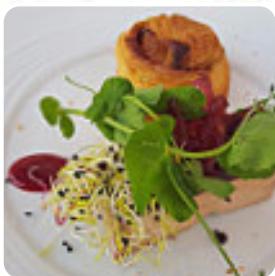




Menu Hostellerie du Nord

<https://lacarte.menu>

6 r. du Gén.-de-Gaulle, 95430 Auvers-sur-Oise, France
+33130367074, +33145220220 - <http://www.hostelleriedunord.fr>



Une **carte complète de Hostellerie du Nord** à Auvers-sur-Oise couvrant tous les **47** plats et boissons se trouve ici sur la carte. Le Relais des Peintres, previously known as L'Hostellerie du Nord, is a historic post house dating back to the 17th century located on the Route du Nord departing from Paris. Enjoy a picturesque view of the church steeple, famously depicted in one of Vincent Van Gogh's paintings. Hosted by Damiano and Sergio Pastoressa, the establishment boasts an elegant and contemporary decor creating a refined atmosphere. Le Relais des Peintres invites you to indulge in gourmet cuisine showcasing authentic and creative culinary art that will delight your taste buds and awaken your senses. Join us for a moment of sharing and conviviality.

Menu Hostellerie du Nord



Antipasti

BURRATA

Boissons

BIÈRE

Riz

RISOTTO

Poisson

BAR

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

Apéritif

COUPE DE CHAMPAGNE

Boissons Chaudes

CAFÉ

French

FOIE GRAS

Sauces

MAYO

KETCHUP

Catégorie De Restaurant

DESSERT

VÉGÉTALIEN

FRANÇAIS

Plat

LA DORADE, FILET CUIT « MEUNIÈRE », SAUCE CRÉMEUSE AU CHORIZO, MOUSSELLINE DE CHOU FLEUR « CHEDDAR » ET DE POMME DE TERRE

LE PAVÉ DE RUMSTECK, POËLÉ, JUS DE BŒUF AU POIVRE VERT DU PENJA ET À LA MOELLE, CÔTE DE BLETTÉ ET CÈPES

LE PALERON DE BŒUF, COMME UN « POT AU FEU » REVISITÉ, ÉMINCÉ DE CHAMPIGNON DE PARIS DE « LA MARIANNE » ET SALADE D'HERBES

LA COQUILLE SAINT-JACQUES, POËLÉE, SUR UN CROUSTILLANT DE CRÊPE BRETONNE, COULIS DE CRUSTACÉS, EMBEURRÉE AUX DEUX ENDIVES

Entrée

LA QUEUE DE BŒUF, EN ROULEAU CROUSTILLANT, SALADE FRisée EN VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE MEAUX, LARDONS ET NOIX

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE, ROULÉ AU BEURRE « ECHIRÉ » AIL ET PERSIL PLAT, DANS UNE POMME GRENAILLE, CRÈME DE PERSIL

L'ŒUF DE LA FERME DES VALLÉES, LE HADDOCK ET LA « VITELOTTE », ŒUF MOLLET ET POMME DE TERRE « VITELOTTE » EN SALADE À LA VINAIGRETTE DE XÉRÈS, « AIGUILLETTES » DE HADDOCK MARINÉ

LE FOIE GRAS DE CANARD LANDAIS EN TERRINE, AU NATUREL MI-CUIT, GELÉE « FRUITS DE LA PASSION-CAFÉ ET MENTHE », BRIOCHE TOASTÉE

LE HOMARD ET LE POTIRON, VELOUTÉ DE POTIRON À LA CRÈME DE BRESSE ET POITRINE SÉCHÉE, PURÉE DE COURGE « BUTTERNUT »

Dessert

SORBET

Menu Hostellerie du Nord

LE « TOUT » CHOCOLAT, EN VERRINE, « CRÉMEUX-MOUSSE-BISCUIT-SORBET »

LE DÔME EXOTIQUE, BAVAROIS AUX SAVEURS DE FRUITS EXOTIQUES ET CŒUR AU LITCHI, MERINGUE ET CHOCOLAT

LE CITRON ET LA MERINGUE, DÉSTRUCTURATION DE LA TARTE CITRON MERINGUÉE...

L'OPÉRA..., LA TRADITION DU CAFÉ, DU BISCUIT ET DU CHOCOLAT INTERPRÉTÉ PAR LE PÂTISSIER

GAUFRE

TARTE TATIN

Ces Types De Plats Sont Servis



AGNEAU

PIZZA

DESSERTS

STEAK DE THON

POISSON

PAIN

VIANDE

Ingrédients Utilisés



FROMAGE

MANGUE

VIANDE DE PORC

QUINOA

OIGNON

LÉGUMES

POMMES DE TERRE

CANARD

TOMATES

COQUILLES SAINT-JACQUES

CHAMPIGNONS

Hostellerie du Nord

6 r. du Gén.-de-Gaulle, 95430
Auvers-sur-Oise, France

Heures d'ouverture:
Dimanche 12:00-14:30

Fait avec [Carte](#)

