

TERMINUS NORD
—1911—



Menu Terminus Nord

<https://lacarte.menu>

Montmartre & Northern Paris, 23 rue de Dunkerque, 10e, France

(+33)142850515,(+33)890718724,(+33)890210132 - <https://terminusnord.com>



Ici tu trouveras le menu de Terminus Nord à [Paris](#). Actuellement, 130 menus et des boissons sont au menu. Les **offres saisonnières ou hebdomadaires** peuvent être demandées par téléphone, et tu peux choisir dans le menu parmi 130 différentes *menus et boissons* à un prix moyen de 20 €. Ce que [User](#) aime dans Terminus Nord :

Très belle brasserie récemment rénovée mais qui a gardé tout son charme rétro. Service aux petits soins, produits de grande qualité et cuisine raffinée. Ma femme et moi avons passé un très bon moment, un soir de semaine, sans la foule. C'est un peu plus cher que d'autres brasseries mais, considérant la qualité de la prestation, c'est justifié. La grande variété de spécialités de café et de thé rend une visite au Terminus Nord encore plus intéressante, le matin un varié est proposé ici. En outre, on te sert des menus délicieux à la **française**, aussi les traditionnels mets canadiens repas sont appréciés par les convives du auberge.

Menu Terminus Nord



Sashimi

TARTARE DE THON

Les 10 plus populaires

OIGNON FRANÇAIS

Pâtes

PARMESAN

Plats de pâtes

RAVIOLI

la viande de bœuf broyée | cuillère à soupe d'ail
tranché | poudre d'ail | le sel | poivre noir à la terre |
...

Burgers

BURGER

Les bourgeons | Burgers à la mode boucher | Les
tranches de fromage | Autres | Le coton | ...

A la carte

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE \$17.9

Kleinigkeiten

CROISSANT

Pour les petits appétits

OIGNON

Menus de sushis

ENTRÉE

Cocktails

MOJITO

la citrouille | jus de citron | Sirop simple | eau
bouillante | Autres | ...

Lamm & hähnchen

CHAMPIGNON

graines de sésame noir | champignons bruns |
autres | farine de maïs | champignons secs | ...

Soup

SOUPE À L'OIGNON

le beurre | le sel | les grandes oignons rouges,
tranchées en tranches minces | les grandes
oignons doux, tranchés en tranches minces |
bouillon de poulet | ...

Postres

CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS \$12.5

Viande de porc

PORC

Plats de porc

STEAK

huile d'olive | jus de citron | Les noix de coco,
triturerées | bif à thon | mangue fraîche - peauée,
mise en pâte et coupée | ...

Duc tam specialities

POITRINE DE POULET

Aus der daniel moser

kaffeebar -

kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CRÈME

Menu Terminus Nord



Carnes y pescados

BIFTECK TARTARE

Kilogramme de bœuf de terre | de l'Union européenne | Cuillères à soupe sauce Worcestershire | Une demi-oignon finement tranchée | Copies de capers finement coupés | ...

French fries

FRITES

Eiskugeln

CARAMEL

Alkoholfrei getränke

PAMPLEMOUSSE

Yaki-grill menü

CREVETTE

cuillère à soupe d'huile d'olive ou, selon les besoins | crêpes crues | autres, y compris: | Les noix de coco et les noix de coco | sel de kosher à goût | ...

Viennoiserie

TARTINE, BEURRE ET CONFITURE

Beverages

JUS

Coffee

CAPPUCCINO

des miettes de gâteau au chocolat | bœuf, rafraîchi | sucre blanc | cannelle moulée | emballages de fromage crème, adoucis | ...

Entrées classiques

SOUPE DE POISSONS DE ROCHE \$14.1

Italian specialties

RISOTTO

bouillon de poulet, divisé | huile d'olive, divisée | une livre de champignons portobello, tranchés en tranches minces | une livre de champignons blancs, tranchés en tranches minces | autres, d'une largeur de <= 10 mm | ...

Modif burgers

CEBOLLA

Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE \$48.9

Les desserts

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS \$10.9

Sur le pouce

RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE \$11.4

Sushi*

SUSHIS À L'AVOCAT

La cuisine | jus de citron | huile d'olive | l'oignon | sel de mer | ...

Café

CAFÉ

Huitres

FINES DE CLAIRE N°3 \$10.8

Plat

PAVÉ DE VEAU POÊLÉ \$28.3

Menu Terminus Nord



Huîtres, coquillages et crustacés

HOMARD CANADIEN \$46.2

Hors d'œuvre

COCKTAIL AVOCAT-CREVETTES \$13.6

Afghani dishes

SOUPE AFGHANE

Fromage et desserts

CRÊPES FAÇON SUZETTE
FLAMBÉES AU GRAND MARNIER
CORDON ROUGE \$14.7

Nos boissons chaudes

CAFÉ NOISETTE

Grandes assiettes

MACARONI À LA CRÈME DE
CHAMPIGNONS À LA TRUFFE
D'ÉTÉ \$21.2

Les glaces artisanales

COUPE COLONEL \$14.1

Nos tartares (coupés au couteau)

TARTARE DE THON
autres légumes | Cucumber | G du thon naturel | G de Feta (J'ai utilisé Gruyère) | citron | ... \$16.8

Desserts *

DESSERTS

Dessert*

DESSERT

Smart choices

FRUIT

Pour commencer en douceur

BURRATA CRÉMEUSE \$15.8

Raw bar & shellfish

HUÎTRES

Ostres frais et non ouverts | bière | Les noix de coco et les noix de coco | salée à goût | poivre noir | ...

Formule du soir €25.9

ENTRÉE

Seasonal testing

FOIE GRAS

Hot chocolate "monbana"

CHOCOLAT CHAUD

Gr de chocolat (en comprimés) | Produits laitiers | Crème liquide | Cas de sucre | Cas de féculent de maïs | ...

Kitchen entrees-tempura

HOMARD

cuillère à soupe de sel de mer | queues de homard | bœuf, fondue

La carte du soir - les fromages

ASSORTIMENT DE FROMAGES \$11.4

Menu Terminus Nord



Nos signatures - mi-cuit

THON MI-CUIT \$28.8

Jus au choix

JUS D'ORANGE PRESSÉE 12,5 CL

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

POULET

Pour les garnitures: | Seins de poulet (déjà cuits, épais) | Carottes à la crème | Céréales (dictées) | 1 oignon (ou 2 shallots) | ...

Plats de poisson

CHIPS DE POISSON \$21.2

THON GRILLÉ

Je suis Willow. | huile d'olive | cuillère à soupe de jus de citron | de persil frais tranché | Oignons, déchiquetés | ...

Fruits de mer

FRUIT DE MER

autres | persil frais | Les noix de coco | autres | autres | ...

CREVETTE

Crème acide | le beurre | Autres | Autres | Les noix de muscade | ...

Sauces

COCKTAIL

SALSA

Menu procope

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT \$24.5

ENTRÉE PLAT DESSERT \$32.1

Plateaux de fruits de mer

DÉGUSTATION D'HUÎTRES \$36.4

LE PLATEAU ROYAL (POUR 2 PERSONNES) \$157.6

Coquillages & crustacés

1/2 TOURTEAU \$13.0

1/2 HOMARD CANADIEN \$23.4

Coupes glacées

ASSORTIMENT DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS \$9.8

COUPE MELBA \$12.0

Boisson chaude au choix

DOUBLE ESPRESSO MASSAYA BIO OU DÉCAFÉINÉ

ESPRESSO MASSAYA BIO OU DÉCAFÉINÉ

Apéritif

COCKTAIL DE CREVETTES

Liquide pour le braconnage: | litres d'eau froide | à la fois à la pâte et à la pâte | citron | d'ail, peau et ecchymoses | ...

MOULES

Musclées fraîches, frottées et débarrassées | jus de citron frais | Lait de coco non sucré en conserve | vin blanc sec | pâte de curry rouge thaïlandais | ...

APÉRITIF

Menu Terminus Nord



Pizza

SUPRÊME

le beurre | Il y avait de la poudre. | viande de crabe
| des miettes de pain secs | farine | ...

ROYAL

Pour le Noix de Noix de Coco: | G Noix de noisette
en poudre | Gr de sucre glacé | Gr de sucre en
poudre | G de blanc d'œuf | ...

PIZZA FRANÇAISE

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de
citron | sucre

Plats d'accompagnement

CHAMPIGNONS

G champignons à boutons moyens | Gr de fromage
ail et d'herbes fines | en poudre | le sel | Autres | ...

PATATES

épices de barbecue | l'oignon | pommes de terre
rouges | huile végétale

PURÉE DE POMME DE TERRE

Boissons

SODAS

JUS DE FRUITS

THÉ OU INFUSION

Dessert

MI-CUIT AU CHOCOLAT
VALRHONA \$11.4

MILLEFEUILLE MINUTE À LA
VANILLE BOURBON \$12.5

DAME BLANCHE \$11.4

Huîtres, coquillages & crustacés

CREUSES DE BRETAGNE
CADORET N°3 \$7.8

SAINT-VAAST LA TATIHOU N°3 \$8.5

SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 \$12.7

Nos plateaux de fruits de mer

ASSIETTE DU VOYAGEUR \$26.1

LE PLATEAU DU TERMINUS NORD \$47.8

LE PLATEAU ROYAL (POUR 1
PERSONNES) \$78.8

Starter

ŒUFS MAYONNAISE DU TERMINUS
NORD \$9.2

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À
LA PARISIENNE \$10.3

COUTEAUX EN PARSILLADE \$14.7

SALADE CÉSAR \$20.1

TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE \$25.5

Entrees

CRÉMEUX D'ARTICHAUT SABLÉ
AU PARMESAN \$10.3

GROS ESCARGOTS DE
BOURGOGNE LABEL ROUGE \$12.5

FRAÎCHEUR DE CRABE AU
CITRON VERT \$19.0

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
AU POIVRE DE SARAWAK \$24.5

CÔTELETTE DE PORC

Menu Terminus Nord



Viandes

SAUCISSE DU TARN DE LA MAISON MONTALET	\$21.2
CÔTE DE COCHON RÔTIE (ENV. 3 G) .	\$26.1
FOIE DE VEAU DU TERMINUS NORD	\$27.2
VOL-AU-VENT DU TERMINUS NORD	\$31.5
TARTARE DE BŒUF NORMAND	\$24.5

Main course

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME DE MORILLES	\$25.0
FILET DE BOEUF AU POIVRE FLAMBÉ AU COGNAC	\$36.4
GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	\$3.8
COCOTTE DE MOULES AU CHABLIS	\$20.1
GAMBAS GRILLÉES EN PERSILLADE	\$30.4
BAR ENTIER RÔTI	\$31.5
CHOUROUTE DE LA MER	\$32.1

Coquillages et crustaces

AMANDES (LES 6)	\$6.5
BULOTS (ENV. 36 G)	\$13.0
PALOURDES LES 6	\$15.2
CREVETTES GRISES (ENV. 100 G)	\$10.9
CREVETTES ROSES (LES 8)	\$21.1
LANGOUSTINES (LES 5)	\$34.2
TOURTEAU ENTIER (ENV. 5 G)	\$21.7

Desserts



CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	\$9.2
ILE FLOTTANTE	\$9.8
SALADE DE FRUITS FRAIS	\$10.3
GAUFRE DE LIÈGE	\$11.4
BABA AU RHUM	\$13.6
Le pain: G de farine Le tableau suivant montre ce qui suit: G du sucre G Le levain de boulanger frais ...	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD VALRHONA	\$13.6
CAFÉ GOURMAND	\$13.6
SALADE DE FRUITS	

Menu Terminus Nord



Terminus Nord

Montmartre & Northern Paris, 23 rue de Dunkerque,
10e, France

Heures

d'ouverture:

Lundi 06:45-00:00

Mardi 06:45-00:00

Mercredi 06:45-
00:00

Jeudi 06:45-00:00

Vendredi 06:45-
00:00

Samedi 06:45-
00:00

JANGINA	5.10€
CHWEPES TONIC	5.10€
CHWEPES AGRUM*	5.10€
JINGER ALE FEVER TREE	5.10€
JUS DE FRUITS	4.90€
JUS D'ORANGE PRESSEE	4.90€
JUS DE CITRON PRESSE	4.60€
SUPPLEMENT SIROP	0.50€
Eaux minérales	
VITTEL	4.50€ 6.20€

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

Dimanche 07:30-
23:00

Menu Terminus Nord

