

NECTAR

Assiettes à partager

CHÈVRE CHAUD_7€

Salade

HOUMOUS TRADITIONNEL_7€

Pois chiches bio & cumin

HOUMOUS DE POIS CASSÉS_7€

Miso blanc

GUACAMOLE_7€

Coriandre & citron vert

CAVIAR D'AUBERGINE_6€

Vinaigre balsamique

CHARCUTERIE DU MOMENT_7€

ASSORTIMENT D'ASSIETTES

2 assiettes : 12€ / 3 assiettes : 16€ / 4 assiettes : 20€

CEVICHE DE DORADE_13€

Maïs grillé & piment amarillo

CARPACCIO DE POULPE_12€

Gel soja au citron

À déguster chaud

TARTE FINE_12€

Tian de légumes & huile de romarin

MOUSSELINE AGATA_6€

Pomme de terre, lard effilé & beurre doux

JOUE DE PORC CONFITE_11€

Bière brune

BLANQUETTE DE VOLAILLE_11€

Lait de coco, menthe & coriandre

CAMEMBERT RÔTI_20€

Pommes de terre grenaille & jambon sec

CROQUE TRUFFE_12€

Jambon, fromage, salade

Douceurs



COMME UN RIZ AU LAIT_8€

Graines de vanille, nougatine à l'arachide

CRÉMEUX DE CITRON JAUNE_8.5€

Huile basilic & meringue citronnelle

CRÉMEUX CHOCOLAT_9.5€

Spéculoos & caramel à la passion

NECTAR

Plates to share

HOT GOAT CHEESE ON TOAST_7€

Salad

TRADITIONNAL HOUMOUS_7€

Organic cheackpeas & cumin

SPLIT PEA HOUMOUS_7€

White miso

EGGPLANT DIP_6€

Balsamic vinegar

GUACAMOLE_7€

Coriandre & lime

CHARCUTERIE_7€

MIX OF PLATES

2 plates : 12 € / 3 plates : 16€ / 4 plates : 20€

SEA BREAM CEVICHE_13€

Grill corn & amarillo pepper

OCTOPUS CARPACCIO_12€

Lemon & soy

Hot dishes

THIN TART_12€

Vegetables tian & rosemary oil

AGATA MOUSSELINE_6€

*Mashed potatoes, thinly sliced bacon
& sweet butter*

PORK CHEECK CONFIT_11€

Dark beer

CHICKEN BLANQUETTE_11€

Coconut milk, mint & coriander

ROST CAMAMBERT_20€

Potatoes & serrano ham

TRUFFLE CROQUE_12€

Ham, cheese and salad



Desserts

RICE PUDDING_8€

Vanilla seeds, peanuts nougatine

LEMON CREAMY DESSERT_8.5€

Basil oil & lemongrass meringue

CHOCOLATE CREAMY DESSERT_9.5€

Speculoos & passion fruit caramel