



NECTAR

BY MAISON MÈRE

Menu du soir





NECTAR LA TABLE

TABLE D'AMIS PARISIENNE,
CRÉATIVE ET VIVANTE

Repère de bons
vivants, Nectar aime la
rencontre et le partage.

Adresse conviviale du
quartier Montholon,
on s'y installe autour
des banquettes
confortables ou du
comptoir du bar
pour un moment
authentique et hors du
temps.

De la cuisine à la cave
en passant par le bar,
les produits sont au
centre de la table,
l'essence même du lieu,
le nec plus ultra.

Nectar c'est la table
pour les habitués
qui prennent plaisir
à revenir, et pour les
épïcuriens qui n'aiment
pas s'ennuyer !





L'ÉTÉ INDIEN

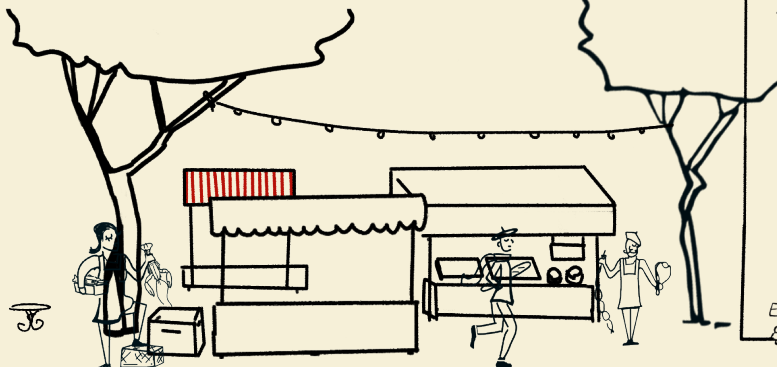
PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS



«C'est la saison des dernières balades sur les quais de Seine à la lumière dorée, des cafés en terrasse réchauffés par les premiers rayons du soleil et des piques niques endimanchés aux robes légères.

En cette douce fin d'été on profite de ces petits plaisirs de la vie, comme des nectars qu'offre la nature à nos assiettes : les ultimes légumes d'été, aubergines, pêches et autres nectarines et on célèbre l'arrivée des premiers champignons, cèpes, girolles, ou feuilles de figuier, que nos producteurs et amis nous proposent chaque jour.

Une belle manière de glisser en douceur vers la saison automnale des balades en forêt.»



MENU DU SOIR

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VÉGÉTAL

Œuf Bio moelleux, beurre noisette vanille, cresson, sarrasin 8

Gougères, crème de parmesan truffé 9

Tarte aux cèpes, comté, vin d'Arbois, figuier 14

🍷 Ravioles de courge maison, dashi de champignons, capucines 13

MER

Cromesquis de brandade, mayoseille 9

Maquereau et aubergine à la flamme, sablé parmesan 9

Thon mariné, prunes, yuzu, huile de tagète 14

Cabillaud meunière, carottes, tumeric, câpres 14





TERRE

Foie gras IGP mi-cuit, chou pointu, mirabelles 19

Fines tranches de veau rôti, harissa et ail noir 12

Poitrine de cochon Duroc, aubergine miso, moutarde fumée 13

Suprême de volaille fermière, maïs grillé, café 14

TOUCHE FINALE

Chocolat noir 70% fumé, glace mélilot, gavotte 9

 Figues de Soliès, hibiscus, crème de pain toasté 9

DESSERT SIGNATURE : Autour du lait, sorbet levure, yaourt 9

L'Assiette de fromage de chez nos amis Taka et Verno 12



MENU DÉGUSTATION 5 TEMPS

49/personne

69/personne avec accord mets et boissons

SÉLECTION D'ASSIETTES À PARTAGER DE NOTRE
CHEF, ET PETITES CRÉATIONS SPÉCIALES



VINS

SÉLECTION DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



BULLES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

Crémant du Jura, Brut – <i>Domaine Rolet</i>	8	42
50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard		
Champagne Thienot, Brut – <i>Domaine Thienot</i>	15	85
20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier		
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru – <i>Domaine Bruno Paillard</i>		125
100% Chardonnay		

BLANCS



Bourgogne Aligoté, 2019 – <i>Domaine Danièle Bonnardot</i>	6,5	32
100% Aligoté		
Luberon, 2020 – <i>Domaine de Fontenille</i>	7	36
60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette		
Bourgogne Chardonnay, 2019 – <i>Domaine J.C Garnier</i>	7	38
100% Chardonnay		
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i>	6,5	32
100% Gros Masena		
Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020 – <i>Domaine Guerrin & Fils</i>		40
— PÉPITE DU MOIS		
100% Chardonnay		
Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2019 – <i>Domaine Rolet</i>		42
100% Savagnin		
Pouilly-fumé La Moynerie 2019 – <i>Domaine Michel Redde</i>		48
100% Sauvignon blanc		
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i>		49
100% Chardonnay		
Chablis 1er cru, Vosgros, 2017 ou 2018 – <i>Domaine du Chardonnay</i>		58
100% Chardonnay		



Bio



Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019 –

Domaine Henri de Villamont

100% Chardonnay



70

ROUGES

Bourgogne Pinot Noir, 2014 – *Domaine Michel Caillot*

7

38

100% Pinot Noir



Languedoc, Terrasse du Larzac, 2018 – *Domaine Coston*

7

36

30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre



Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – *Domaine Ville Rouge*

8

44

100% Syrah



Menetou-Salon, 2019 – *Domaine Philippe Gilbert*

48

100% Pinot Noir

Nuits Saint Georges, 2019 –

72

Domaine Raphaël & Béatrice Dubois

100% Pinot Noir

Mercurey 1er cru « Clos des Grands Voyens » –

62

Domaine Jeannin-Naltet

100% Pinot Noir

Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019 –

46

Domaine Gaget

100% Gamay

Saint Emilion Grand Cru, Esprit de Voisin 2015 –

50

Château Jean Voisin

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Maranges 1er cru « Clos Roussots », 2018 –

52

Domaine Edmond Monnot — PÉPITE DU MOIS

100% Pinot Noir



Saint-Joseph, Sept lieux, 2018 – *Domaine des Amphores*

54

100% Syrah

Bourgogne, Beaune, 2019 – *Domaine Henri & Gilles Buisson*

56

100% Pinot Noir

Chassagne – Montrachet 2018 – *Domaine Vincent Prunier*

100% Pinot Noir

Côte Rôtie, Colline de Couzou, 2017 –

Domaine Patrick & Christophe Bonnefond

100% Syrah

ROSÉS



Côtes de Provence, Cuvée Lampe de Méduse, 2021 –

Château Saint Maur Cru Classé

40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot

Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020 –

Vin de France, Gris de gris

34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah

BIÈRES ET SPIRITUEUX



BIÈRES & HYDROMELS

Bières Topsy Brewing 33 cl

Bière "Nectar" by Topsy Brewing 33cl

Hydromel Fleur de litchi 27,5cl

SPIRITUEUX

VODKA

Vodka Titos 12

Vodka Absolut Elyx 14

Vodka Konik's Tail 14

MEZCAL

Mezcal Union 12

Mezcal Lixcho Ensemble Silvestre 22

GIN

Gin Akayane	15
Gin Monkey 47	15
Gin The Botanist	14
Gin Hendricks	13
Gin Normindia	12
Gin Plymouth	12
Sloe Gin Plymouth	12

TEQUILA

Tequila Vecindad	12
Tequila Milagro Reposado	12
Tequila Cenote Anejo	14
Tequila Milagro Anejo Select Barrel	18
Tequila G4 Extra Anejo	20
Tequila Fortaleza Anejo	23
Tequila Avion 44	25
Tequila Don Julio 1942	30
Patron XO Café	10

RHUM

Rhum Blanc Toti	12
Rhum Agricole 1710 Bête à Feu	12
Rhum Blanc Renegade	14
Rhum Sailor Jerry	12
Rhum Plantation Pineapple	12
Rhum Smith & Cross Navy Strenght	12
Rhum 1731 Barbades	13
Rhum 1731 XO West Indies	13
Rhum Secha De la Silva	13
Rhum Coloma 8 ans	14
Cachaça Engenho da Vertente Barrel Aged	12



WHISKY

Glasshouse	12
Rye Whiskey Rittenhouse	12
Michter's US 1 Single Barrel Rye	13
Whiskey Jameson Caskmates Stout	12
Whiskey Yellow Spot	16
Whisky Monkey Shoulder	12
Whisky Glenffidich 12ans Triple Oak	12
Whisky Aberlour 12ans	13
Whisky Ardbeg 10ans	13
Whisky Bruichladdich « The Classic Laddie »	13
Whisky Big Peat	14
Whisky Laphroaig 10ans	14
Whisky Nikka From The Barrel	15
Whisky Glenfiddich 15ans	15
Whisky Balvenie 21ans	27
Whisky Glenffidich Grand Cru	30
Whisky Glenffidich Grande Couronne	55

BOURBON

Bourbon Evan Williams White Label	12
Bourbon Hudson Baby Bourbon	12
Bourbon Michters's US 1	13

COGNAC

Cognac H by Hine	12
Cognac Hine Hommage XO	35

APERITIF - DIGESTIF

Pastis Aelred	8
Amaratto Disaronno	12
Baileys	8
Get 27	8
Chartreuse Jaune	11
Chartreuse Verte	12
Calvados Coquerel 4ans	12
Grappa Nardini	12



BOISSONS CHAUDES ET FRAÎCHES

Café expresso ou ristretto	3
Café allongé	3
Double expresso	5
Café crème	5
Cappuccino	5
Chai	5
Thé Palais des Thés	5
Infusion Palais des Thés	5
Jus de fruits frais (orange, pamplemousse)	5
Jus de fruits Alain Milliat 25cl	6
Coca cola, Coca cola zéro, Orangina	5
Grapefruit Soda 20cl	5
Plain Soda 20cl	5
Ginger Beer soda 20 cl	5
Ginger ale soda 20 cl	5
Tonic soda 20 cl	5
Jus de pomme pétillant 33 cl	5
Eau filtrée pétillante	2,5



**CE N'EST QU'UN AUREVOIR...
EN ATTENDANT, ENVOYEZ-NOUS
DE L'AMOUR!**



 **nectar_maisonmere**

ou

 **Nectar Maison Mère**

Si vous avez apprécié votre expérience, laissez-nous un
commentaire avec votre nom et prénom, et le Happy Hour sera
prolongé toute la soirée lors de votre prochaine visite ;)





NECTAR

BY MAISON MÈRE

Night menu





**WELCOME TO
NECTAR BY
MAISON MÈRE**
PARISIAN AND CREATIVE
RESTAURANT

Landmark of bons vivants, Nectar is a place where people like to meet and share. A friendly address in the Montholon district, you can sit down around the comfortable banquettes or the comfortable bar counter for an authentic and timeless moment.

From the kitchen then to the cellar and through the bar, the products are at the center of the table, the very essence of the place, the "nec plus ultra".

Nectar is the table for regulars who enjoy coming back, and for epicureans who don't like to be bored!





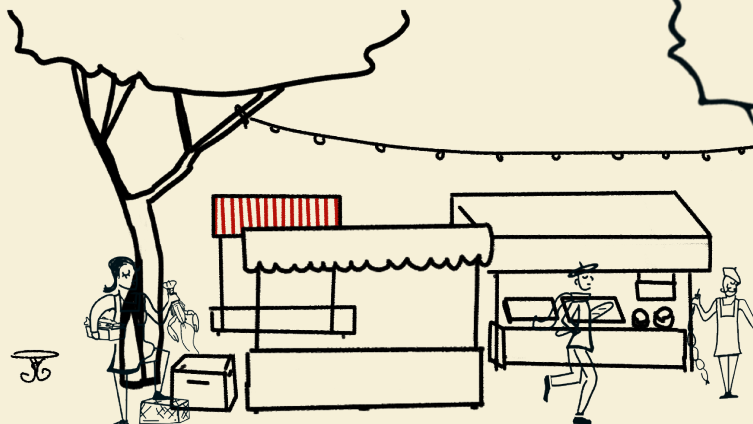
INDIAN SUMMER

BY CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

«It's the perfect time to enjoy the last walks on the Seine river wharfs at golden hour, coffees under the tender morning sunray and the season or sunday's picnics with summer dresses.

The end of summer is all about enjoying life's pleasures and nectars gifted by mother nature in our plates: last summer vegetables, eggplants, peaches and nectarines and welcome warmly the arrival of mushrooms, ceps, chanderelles and fig leaves delivered everyday by our local producers.

A nice way to slowly welcome fall season and forest walks.»



NIGHT MENU

BY LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VEGETAL

Vanilla meallow organic egg, cress cream, buckwheat 8

Truffle Cheese Gougères 9

Mushroom pie, comté, *Arbois* wine, fig tree 14

🍷 Home made squash ravioli, mushroom dashi, capucines 13

SEA

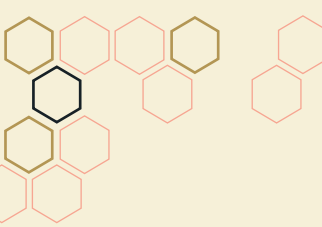
Brandade cromesquis, mayoseille 9

Mackerel and torched eggplant, parmesan shortbread 9

Marinated tuna, plums, tagete oil 14

Meunière cod, carrots with turmeric, capers 14





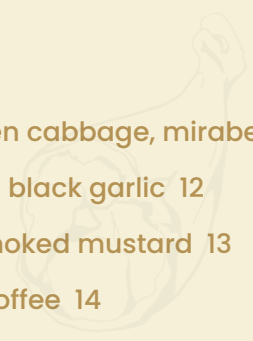
LAND

Semi-cooked IGP foie gras from *Sud Ouest*, green cabbage, mirabelle 19

Thin slices of roasted veal, harissa and black garlic 12

Pork Belly from *Duroc*, miso eggplant, smoked mustard 13

Poultry supreme, corn purée, coffee 14



SWEET

Smoked chocolate, sweet clover ice cream, gavotte 9

 Figs, hibiscus, cream of toasted bread 9

SIGNATURE DESERT: Around milk, yeast sorbet, yogurt 9

Cheese plate from our neighbors Taka & Vermo 12



5 STEP TASTING MENU

49/person

69/person with drinks pairing

CHEF'S SELECTION OF OUR BEST DISHES AND
SOME SURPRISES

