



# NECTAR

BY MAISON MÈRE

## Menu du soir





## PROMENADE AUTOMNALE ENTRE CHAMPS ET FORÊTS

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

«Les couleurs ocres enveloppent les feuilles avec délicatesse et appellent aux promenades brumeuses entre champs et forêts. On saute à pieds joints comme des enfants dans les premières flaques automnales et on vous embarque en exploration !

Sur le chemin perlé d'humidité, les prémices de cette balade nous emmènent vers les immenses champs de céréales et autres graines, avant de sauter au dessus de la barrière de nos amis producteurs à la quête de quelques citrons, oranges, et agrumes en tous genres. À l'orée du bois, on s'enfonce tout doucement en quête des trésors de la forêt : les champignons, mais aussi les bons gibiers !

Notre promenade dans les bois s'achève autour d'un réconfortant feu de cheminée, de quoi réchauffer nos coeurs en attendant les premières givrées...»



### 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 épicuriens qui n'aiment pas s'ennuyer !



## MENU DU SOIR

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

### VÉGÉTAL

Betterave fumée, raifort, eau de lavande 9

Gougères tièdes au parmesan truffé 9

Tarte de courge, citron meyer, crème mimolette-curry 13

Ravioles de champignons, consommé à la flouve odorante 14

### MER

Saint Jacques à cru, marinade tagète-yuzu, citron caviar 15

Sardines boucanées, huile de persil, tuile d'avoine 11

Tarama maison, chou fleur, combawa, blini au blé noir 13

Lieu jaune, carotte, orange, sabayon au curcuma 14

### TERRE

Foie gras confit, feuille de figuier, chutney kalamansi 19

Tartare de venaison, gelée, glace moutarde 12

Ris de veau au mélilot, épeautre, jus d'herbes 14

Tourte de canard, trompettes des morts, condiment sudachi 15

### TOUCHE FINALE

Tarte au coing et marron, nougatine d'orge, glace au thé grillé 9

Chocolat Alpaco, caramel sarrasin, glace noisette 9

Autour du lait, sorbet levure, feuille de yaourt 9

L'assiette de fromages 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



## BULLES

Verre 12,5cl - Bouteille 75cl

**Crémant du Jura, Brut – *Domaine Rolet*** 8 42

50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard

**Champagne Thienot, Brut – *Domaine Thienot*** 15 85

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

**Champagne Blanc de blancs, Grand Cru** 125

*Domaine Bruno Paillard* 100% Chardonnay

## BLANCS

**Bourgogne Aligoté, 2019** 6,5 32

*Domaine Danièle Bonnardot* 100% Aligoté

**Luberon, 2020 – *Domaine de Fontenille*** 7 36

60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette

**Bourgogne Chardonnay, 2019 – *Domaine J.C Garnier*** 7 38

100% Chardonnay

**Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020** 6,5 32

*Domaine Philippe Gilbert* 100% Gros Manseng

**Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020** 40

*Domaine Guerrin & Fils* — PÉPITE DU MOIS

100% Chardonnay

**Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2019 – *Domaine Rolet*** 42

100% Savagnin

**Pouilly-fumé La Moynerie 2019 – *Domaine Michel Redde*** 48

100% Sauvignon blanc

**Chablis 2019 – *Domaine Laventureux*** 49

100% Chardonnay

**Chablis 1er cru, Vosgros, 2017 ou 2018** 58

*Domaine du Chardonnay*

100% Chardonnay



Bio

**Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019** 70

*Domaine Henri de Villamont*

100% Chardonnay



## 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

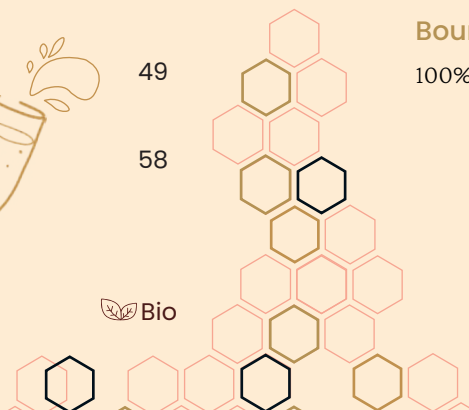
*Domaine Edmond Monnot* 100% Pinot Noir

**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

60

95

9 50

6,5 32

#### 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 Strength 12

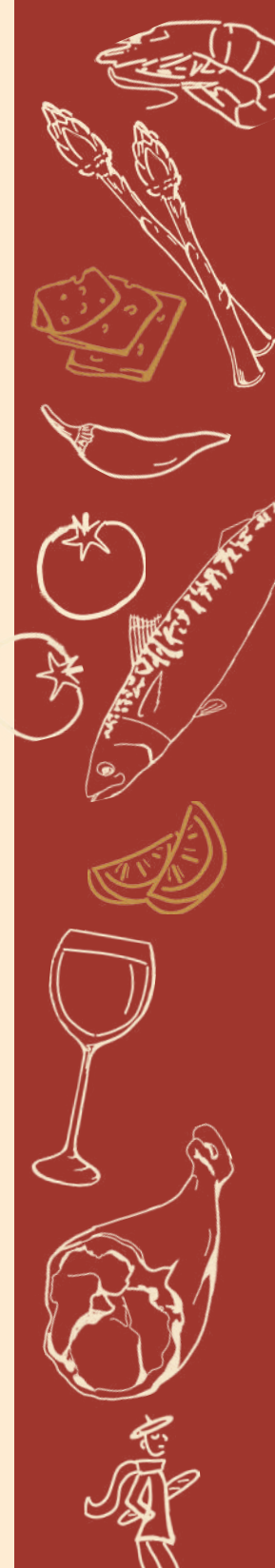
Rhum 1731 Barbades 13

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

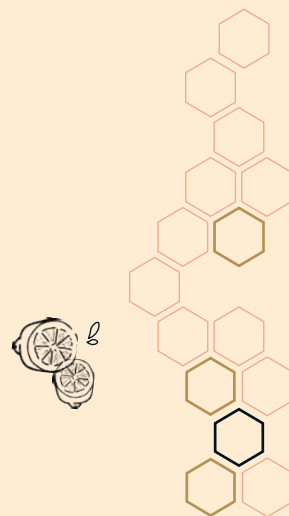
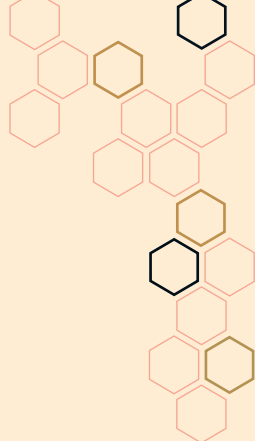
Bourbon Evan Williams White Label	12
Bourbon Hudson Baby Bourbon	12
Bourbon Michters's US 1	13

## 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](https://www.instagram.com/nectar_maisonmere)

ou

 [Nectar Maison Mère](https://www.facebook.com/NectarMaisonMere)

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!



## FALL WALK BETWEEN FIELDS AND FORESTS

BY CHEF AURÉLIEN LASJULLIARIAS

«The ochre colors are slowly tinting the leaves and announce the first foggy walks between fields and forests. We jump feet together in the puddles like in childhood and we embark you with us in this exploration!

In the wet path, the first steps of this walk lead us to giant cereal fields before jumping over the fence of our friend's farmers to pick-up some lemons, oranges and other citrus. At the edge of the woods, we slowly sink inside to catch the forest treasures: mushrooms and delicious game meat!

Our walk in the heart of the woods is ending around a cozy moment around the fireplace to warm our hearts waiting for the first winter frosts...»



## NIGHT MENU

BY LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

### VEGETAL

Smokey beetroot with lavender water and horseradish 9

Truffle cheese gougeres 9

Pumpkin pie, meyer lemon and mimolette-curry cream 13

Mushroom pie with fragrant brur consommé 14

### SEA

Raw scallop with tagéte-yuzu marinade and lemon caviar 15

Smoked sardine, parsley oil and oat tile 11

Homemade tarama, cauliflower and black wheat blini 13

Yellow pollak , carrots, orange and curcuma sabayon 14

### LAND

Confit foie gras, leaf fig and kalamansi chutney 19

Venison tartare, jelly and mustard ice cream 12

Sweetbread veal with sweet clover spelled and grass juice 14

Duck pie death trumpet and sudachi condiment 15

### SWEET

Wedge and chestnut pie, barley nougatine and grilled tea ice cream 9

Alpaca chocolate, sarrasin caramel and peanut's ice cream 9

Around milk, yeast, sorbet yogurt 9

Cheese plate from 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

# WINES

## BUBBLES

Glass 12,5cl - Bottle 75cl

**Crémant du Jura, Brut – *Domaine Rolet*** 8 42

50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard

**Champagne Thienot, Brut – *Domaine Thienot*** 15 85

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier

**Champagne Blanc de blancs, Grand Cru** 125

*Domaine Bruno Paillard* 100% Chardonnay

## WHITE

**Bourgogne Aligoté, 2019** 6,5 32

*Domaine Danièle Bonnardot* 100% Aligoté

 **Luberon, 2021 – *Domaine de Fontenille*** 7 36

60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette

**Bourgogne Chardonnay, 2019 – *Domaine J.C Garnier*** 7 38

100% Chardonnay

**Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2021** 6,5 32

*Domaine Philippe Gilbert* 100% Gros Manseng

**Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020** 40

*Domaine Guerrin & Fils* — PÉPITE DU MOIS

100% Chardonnay

**Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2020 – *Domaine Rolet*** 42

100% Savagnin

**Pouilly-fumé La Moynerie 2019 – *Domaine Michel Redde*** 48

100% Sauvignon blanc

**Chablis 2019 – *Domaine Laventureux*** 49

100% Chardonnay

**Chablis 1er cru, Vosgros, 2017 ou 2018** 58

*Domaine du Chardonnay*

100% Chardonnay

**Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019** 70

*Domaine Henri de Villamont*

100% Chardonnay



## RED

**Bourgogne Pinot Noir, 2015 – *Domaine Michel Caillot*** 7 38

100% Pinot Noir

 **Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – *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, 2020 – *Domaine Philippe Gilbert*** 48

100% Pinot Noir

**Nuits Saint Georges, 2019** 72

*Domaine Raphaël & Béatrice Dubois* 100% Pinot Noir

**Mercurey 1er cru 2018 « Clos des Grands Voyens »** 62

*Domaine Jeannin-Naltet* 100% Pinot Noir

**Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019** 46

*Domaine Gaget* 100% Gamay

**Maranges 1er cru « Clos Roussots », 2018** 52

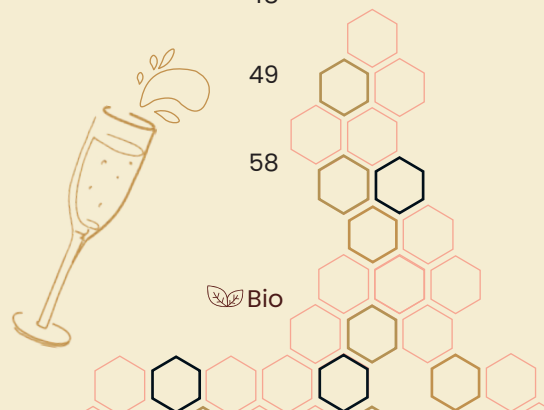
*Domaine Edmond Monnot* 100% Pinot Noir

 **Saint-Joseph, Sept lieux, 2020 – *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, 2021

*Vin de France, Gris de gris*

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

## BEERS & SPIRITS

### BEERS & HYDROMELS

Tipsy Brewing Beer 33cl

“Nectar” by Tipsy Brewing beer 33cl

Litchi flower Hydromel 27,5cl

### SPIRITS

#### VODKA

Vodka Titos

12

Vodka Absolut Elyx

14

Vodka Konik's Tail

14

#### MEZCAL

Mezcal Union

12

Mezcal Lixcho Ensemble Silvestre

22

60

95

9 50

6,5 32

### 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 Strength

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

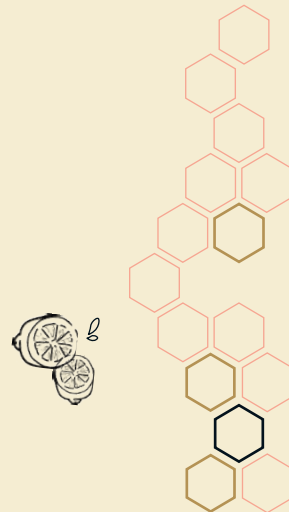
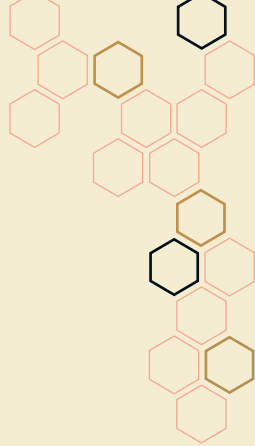
Bourbon Evan Williams White Label	12
Bourbon Hudson Baby Bourbon	12
Bourbon Michters's US 1	13

## COGNAC

Cognac H by Hine	12
Cognac Hine Hommage XO	35

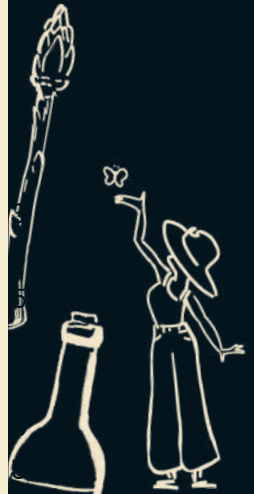
## APERITIF - DIGESTIF

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




## HOT BEVERAGE & SOFTS

Espresso or ristretto	3
Americano	3
Double espresso	5
Latte	5
Cappuccino	5
Chai tea	5
Tea «Palais des Thés»	5
Infusion «Palais des Thés»	5
Fresh juice (orange, grapefruit)	5
Premium juice from 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
Tonic soda 20 cl	5
Jus de pomme pétillant 33 cl	5
Micro filtered sparkling water	2,5



## SEND US SOME LOVE!



 [nectar\\_maisonmere](#)

ou

 [Nectar Maison Mère](#)

If you enjoyed your time with us, feel free to leave a review with your name and you will have an all night long happy hour during your next visit ;)

