



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 épicuriens qui n'aiment pas s'ennuyer !



PREMIÈRES GIVRÉES HIVERNALES

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

L'arrivée des premières givrées est l'excuse idéale pour laisser place aux longues soirées hivernales.

Les sapins aux boules colorées vous transportent doucement, et avec cette naïveté d'antan, dans la féerie des fêtes de fin d'année...

On prépare son palais à une cérémonie haute en saveurs, avec quelques cocktails addictifs ou un domaine bien sourcé !

Stars de nos assiettes, les projecteurs se braquent sur les racines oubliées : panais, céleris et topinambours se mettent en quête de leur moitié pour une valse culinaire qui promet de belles envolées.

Invités réguliers, les agrumes en pleine maturité jouent de leurs plus belles signatures gustatives pour sublimer les festivités.

Surprise ! Les traditionnels mets festifs enfilent leur plus belle parure et font leur entrée... c'est l'heure pour les Saint Jacques, la lotte, le foie gras et le canard de créer le point d'orgue de la soirée.

Cette valse en cinq temps se termine tout en gourmandise sur une ronde autour du lait, des agrumes et de notes chocolatées...

Bonne dégustation !



MENU DU SOIR

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VÉGÉTAL

Betterave marinée, raifort, eau de lavande 10

Poireau confit, châtaigne grillée, mayonnaise verte 11

Tarte de courge et mandarine Tacle, crème mimolette curry 13

Topinambour rôti, sabayon au beurre noisette, citron confit 12

MER

Saint Jacques a cru, huile de laurier, citron caviar 15

Anguille fumée Ikéjilé, carbonara de céleri 13

Tarama maison, chou-fleur, combawa, blini au blé noir 12

Lotte, choux vert, noix, mousseline au vin d'Arbois 14

TERRE

Tartare de Venaison, gelée, glace moutarde 12

Pâté-croûte de ris de veau, pickles d'échalote 15

Raviole de foie gras, bisque d'écrevisses, persil 19

Chausson feuilleté de canard Colvert, vrai jus de gibier 15

TOUCHE FINALE

Tartelette citron noir, patate douce, sorbet Kalamansi 10

Chocolat Alpaco, glace noisette, panais, bergamote 10

Autour du lait, sorbet levure, feuille de yaourt 10

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

MENU DÉGUSTATION SURPRISE EN 5 PLATS

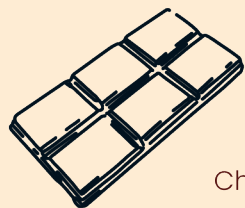
54/personne

74/personne avec accord mets et boissons

NOTRE CHEF COMPOSE POUR VOUS UNE
SELECTION D'ASSIETTES A PARTAGER



NOS PARTENAIRES DE CŒUR



Chocolat

Valrhona

Chocolaterie certifiée B Corp, engagée pour créer une filière cacao juste et durable



Fromages

Taka et Vermo

Artisans fromagers du 11eme arrondissement, des créations subtiles et originales.



Glaces

Enzo et Lily

Artisan glacier depuis plus de 20 ans, Lionel confectionne des glaces aux parfums créatifs et surtout inédits



Gibier

La Poularde saint Martory

Cette entreprise familiale propose une sélection en provenance direct producteur en région ou au marché international de Rungis



Anguille fumée

Citron noir

Maison Dehesa

L'épicerie haute couture des grands chefs. Produits sans additifs ni conservateurs, le premier ingrédient c'est le temps!

Micro pousses



Hydropousse

Ferme verticale en intérieur de jeunes pousses et fleurs comestibles située à Montreuil

Fruits & Légumes



Natoora

En travaillant main dans la main avec les agriculteurs et producteurs, Natoora œuvre pour la restauration des sols, la séquestration du carbone et la survie des semences anciennes.



Champignons

Champignons des bois

Fournisseurs des plus grandes tables depuis longtemps, leur spot de cueillette restera classé confidentiel !



VINS

BULLES









Verre 12,5cl - Bouteille 75cl

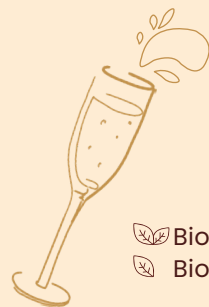
Crémant du Jura, Brut – <i>Domaine Rolet</i>	8	42
50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard		
Champagne Thienot, Brut – <i>Domaine Thienot</i>	15	85
20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier		
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru		125
<i>Domaine Bruno Paillard</i> 100%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



BLANCS

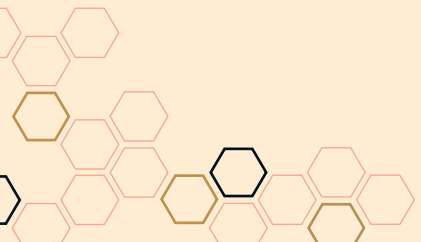
Bourgogne Aligoté, 2021 – <i>Domaine Danièle Bonnardot</i>	7	36
100% Aligoté		
Bourgogne Chardonnay, 2020 – <i>Domaine J.C Garnier</i>	8	40
100% Chardonnay		
 Saumur, 2021 – <i>Domaine Chancelle</i> 100% Chenin	7	36
 Luberon, 2021 – <i>Domaine de Fontenille</i> 100% Chenin	7	36
Côte de Gascogne, 2021 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i>	7	36
100% Gros Maseng		
Arbois « Naturé », 2020 – <i>Domaine Rolet</i> 100% Savagnin		46
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020		48
<i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		54
Pernand Vergelesses, 2019 – <i>Domaine Henri de Villamont</i>		70
100% Chardonnay		

ROUGES

 Côtes de Bordeaux, 2019 – <i>Clos Puy Arnaud Castillon</i>	9	45
70% Merlot, 30% Cabernet Franc		
 Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – <i>Domaine Coston</i>	8	40
30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre		
 Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i>	9	45
100% Syrah		
Barbera d'Alba, 2021 – <i>Castello di Verduno</i> 100% Barbera	9	45
 Bourgueil, 2019 – <i>Domaine de la Chevalerie</i> 100% Cabernet Franc	7	38
Morgon Côte du Py, 2020 <i>Domaine Gaget</i> 100% Gamay		46
 Menetou Salon, 2020 <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Pinot Noir		48
Nuits saint Georges, 2019 <i>Domaine Raphaël Béatrice Dubois</i>		72
100% Pinot Noir		
Maranges 1er cru « Clos Roussots », 2018 <i>Domaine Edmond</i>		52
100% Pinot Noir		
 Bourgogne, Beaune, 2020 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i>		56
100% Pinot Noir		
Chassagne - Montrachet, 2018 – <i>Domaine Vincent Prunier</i>		60
100% Pinot Noir		
 Pic Saint Loup, 2019 – <i>Domaine Christophe Peyrus</i>		58
80% Syrah / 20% Grenache		
Côte rotie, 2019		
<i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		95
 Saint Joseph, 2020 – <i>Domaine des Amphores</i> 100% Syrah		54
Graves, 2012 – <i>Château Massereau</i>		66
40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot		



 Bio
 Biodynamie



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	8
Bière "Nectar" by Topsy Brewing 33cl	7
Hydromel Fleur de litchi 27,5cl	7

SPIRITUEUX

VODKA

Vodka Titos	12
Vodka Absolut Elyx	14
Vodka Konik's Tail	14

MEZCAL

Mezcal Union	12
Mezcal Lixcho Ensemble Silvestre	22

Extra : portion d'amuse-bouche supplémentaire 9

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



LE COLLECTIF NECTAR

UNE BELLE BROCHETTE DE PASSIONNÉS !

EN SALLE:

Yanis
Lucie
Maxence
Nelson

AU BAR:

Youssoupha
Marvin


EN CUISINE:

Ibrahim
Dong
Damien
Aurélien
Camara

L'équipe Nectar vous remercie de votre visite, et espère que vous prendrez plaisir à revenir!

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!



FIRST WINTER FROSTS
BY CHEF AURÉLIEN LASJULLIARIAS

The Christmas trees all decorated with colourful ornaments are slowly transporting you, not without a certain childish naivety, to the fairy of Christmas time... Get ready to enjoy a French cuisine ceremony with some addictive cocktails or well sourced wine treasures.

Star of our plates, all lights are on the old-fashioned roots: parsnip, celery and Jerusalem artichokes are looking for their perfect partner to start a culinary waltz we expect full of acrobatics.

The mature citrus impress with their most beautiful culinary signatures to sublime the festivities.

Surprise! The traditional festive dishes are dressed up to the nines and come on stage... it's time to shine for the Saint Jacques, the monkfish, the foie-gras and the duck!

This five-count waltz is finally ending around milk, citrus and chocolate notes...

Enjoy the tasting!



NIGHT MENU

BY LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VEGETAL

Marinated beetroot, lavender water and Horseradish 10

Slow cooked leek, grilled chestnut, green mayonnaise 11

Pumpkin pie, tangerine and mimolette-curry cream 13

Roasted sunroot, nutty butter sabayon, lemon 12

SEA

Marinated raw scallop, caviar lemon 15

Smoked eel, celeriac carbonara 13

Homemade tarama, cauliflower and black wheat blini 12

Monkfish, green cabbage, walnut, yellow wine sauce 14

LAND

Venison tartare, jelly, mustard ice cream 12

Veal sweetbread "Paté-croute", shallot pickle 15

Foie gras ravioli, crayfish bisque, parsley 19

Colvert duck turnover, game gravy 15

SWEET

Black lemon pie, sweet potato, Kalamansi sorbet 10

Alpaco chocolate, hazelnut ice cream, parsnip, bergamot 10

Around milk, yeast ice cream, yogurt 10

Cheese plate from our neighbours Taka & Vermo 12

5 COURSE SURPRISE TASTING MENU

54/person

74/person with drinks pairing

CHEF'S SELECTION OF OUR BEST DISHES TO SHARE

OUR LOVELY PRODUCERS

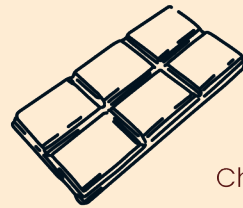


Smoked eel

Black citrus

Maison Dehesa

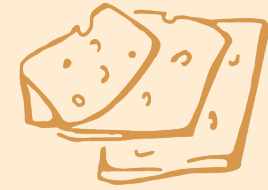
The haute couture french chefs epicery. Natural products without additives or preservatives, first ingredient is time!



Chocolate

Valrhona

Certifies B Corp Chocolate factory, committed to create an ethical cacao sector.



Cheeses

Taka et Vermo

Cheese artisans from Paris 11th arrondissement, they create fine and original recipes.



Ice cream

Enzo et Lily

Ice cream artisan since more than 20 years, Lionel makes creative ice cream recipes.



Games

La Poularde saint Martory

This family business proposes a beautiful product selection picked up direct from regional producers or Rungis international market.

Young growth



Hydropousse

Vertical inside farm of young growth and edible flowers located in Montreuil next to Paris.

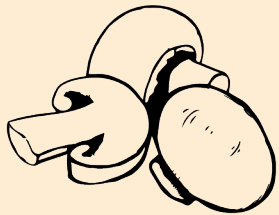
Fruits and vegetables



Natoora

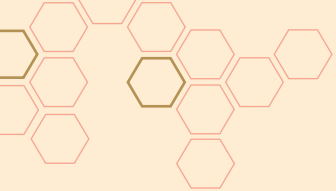
Working hand by hand with producers, Natoora works a lot on restoring the lands grounds and maintain the survey of old seeds.

Mushroom



Champignons des bois

Suppliers of the greatest tables for a long time, their picking spot will remain confidential !



VINS



BUBBLES

	Glass	2,5cl	Bottle	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			125	
<i>Domaine Bruno Paillard</i> 100% Chardonnay				



WHITE

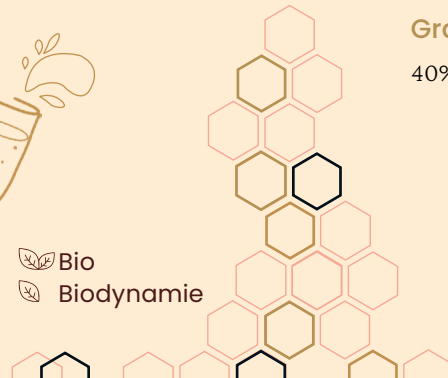
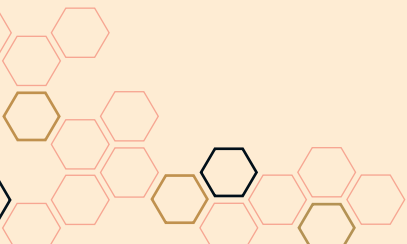
Bourgogne Aligoté, 2021 – <i>Domaine Danièle Bonnardot</i>	7	36
100% Aligoté		
Bourgogne Chardonnay, 2020 – <i>Domaine J.C Garnier</i>	8	40
100% Chardonnay		
Saumur, 2021 – <i>Domaine Chancelle</i> 100% Chenin	7	36
Luberon, 2021 – <i>Domaine de Fontenille</i> 100% Chenin	7	36
Côte de Gascogne, 2021 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i>	7	36
100% Gros Maseng		
Arbois « Naturé », 2020 – <i>Domaine Rolet</i> 100% Savagnin		46
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020		48
<i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		54
Pernand Vergelesses, 2019 – <i>Domaine Henri de Villamont</i>		70
100% Chardonnay		

RED

Côtes de Bordeaux, 2019 – <i>Clos Puy Arnaud Castillon</i>	9	45
70% Merlot, 30% Cabernet Franc		
Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – <i>Domaine Coston</i>	8	40
30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre		
Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i>	9	45
100% Syrah		
Barbera d'Alba, 2021 – <i>Castello di Verduno</i> 100% Barbera	9	45
Bourgueil, 2019 – <i>Domaine de la Chevalerie</i> 100% Cabernet Franc	7	38
Morgon Côte du Py, 2020 <i>Domaine Gaget</i> 100% Gamay		46
Menetou Salon, 2020 <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Pinot Noir		48
Nuits saint Georges, 2019 <i>Domaine Raphaël Béatrice Dubois</i>		72
100% Pinot Noir		
Maranges 1er cru « Clos Roussots », 2018 <i>Domaine Edmond</i>		52
100% Pinot Noir		
Bourgogne, Beaune, 2020 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i>		56
100% Pinot Noir		
Chassagne – Montrachet, 2018 – <i>Domaine Vincent Prunier</i>		60
100% Pinot Noir		
Pic Saint Loup, 2019 – <i>Domaine Christophe Peyrus</i>		58
80% Syrah / 20% Grenache		
Côte rotie, 2019		
<i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		95
Saint Joseph, 2020 – <i>Domaine des Amphores</i> 100% Syrah		54
Graves, 2012 – <i>Château Massereau</i>		66
40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot		



 Bio
 Biodynamie



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

9

50

7

36

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

BEERS & SPIRITS

BEERS & HYDROMELS

Tipsy Brewing Beer 33cl

8

"Nectar" by Tipsy Brewing beer 33cl

7

Litchi flower Hydromel 27,5cl

7



SPIRITS

VODKA

Vodka Titos

12

Vodka Absolut Elyx

14

Vodka Konik's Tail

14

MEZCAL

Mezcal Union

12

Mezcal Lixcho Ensemble Silvestre

22

Extra amuse-bouche 9



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 Strengh

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



NECTAR TEAM

IT'S ALL ABOUT LOVE AND PASSION!

SERVICE:

Yanis
Lucie
Maxence
Nelson

BAR:

Youssoupha
Marvin


KITCHEN:

Ibrahim
Dong
Damien
Aurélien
Camara

The Nectar team thanks
you for your visit, and
hopes you will enjoy
coming back!

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 ;)

