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!

A WINTER BETWEEN TRADITION AND MODERNITY

BY CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

While waiting for warmer days, I came up with the idea of telling you a cheerful story, and perhaps taking you away, for an evening, to warmer and more poetic lands.

Between tradition and modernity, this season’s cuisine honors the two passions that rock my daily life: my love for French local products and my passion for travel.

Mingling classic dishes with more daring innovations, each plate to be shared tells a story: the tale of an encounter, of an exotic dish tasted at the corner of a street stall, of an experience spent in other stoves in Parisian high places, or of a day in my native house helping my mother prepare the Sunday feast.

We find my beloved local products, such as French quail or pâté en croûte, combined with the flavors of the world explored during my various travels: sweet potatoes, exotic fruits, or blond miso.

I hope that this culinary adventure transports you into my memories or awakens in you the nostalgia of your own.

Enjoy the tasting,

NIGHT MENU

BY LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VEGETAL

Candied sweet potato, tahini, citrus vinaigrette 10

Slow cooked leek, grilled chestnut, green mayonnaise 11

Celery carbonara, scamorza, candied egg yolk 12

Roasted sunroot, nutty butter sabayon, candied lemon 12

SEA

Smoked eel tartar, lemon caviar, samphire 12

Homemade tarama, cauliflower and black wheat blini 13

Snacked scallops, scallop bard butter, bergamot 15

Monkfish, green cabbage, walnut, yellow wine sauce 14

LAND

Cromesquis of braised veal, marrow, black garlic 12

Pork « Pâté-croûte», vegetable pickles 14

Foie gras ravioli, crayfish bisque, parsley 19

Roasted quail, smoked balck rice, beetroot-hibiscus ketchup 15

SWEET

Pineapple carpaccio, mango, passion fruit, coconut sorbet 10

Chocolate and parsnip pie, tonka caramel, miso ice cream 10

Around milk, yeast ice cream, yogurt 10

Cheese plate from our neighbours Taka & Vermo 12

THE SHARING TABLE

54/person

SURPRISE SELECTION OF PLATES TO SHARE
IN SEVERAL COURSES

OUR LOVELY PRODUCERS

Chocolate

Valrhona

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

Smoked eel

Black citrus

Maison Dehesa

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

Ice cream

Enzo et Lily

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

Cheeses

Taka et Vermo

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

Mushroom

Champignons des bois

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

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.

WINES

BUBBLES

	Glass 12,5cl	Bottle 75cl
Crémant de Bourgogne, Brut Nature *Domaine Sainte-Barbe Perle de Roche* 100% Chardonnay	10	46
Champagne Extra-Brut La Nature'L *Domaine Hervé Rafflin* 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier	15	85
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru *Domaine Bruno Paillard* 100% Chardonnay		125

WHITE

Bourgogne Aligoté, 2021 – *Domaine Georges Roy* 100% Aligoté	8	38
Bourgogne Chardonnay, 2020 – *Domaine J.C Garnier* 100% Chardonay	8	40
Saumur, 2021 – *Domaine Chancelle* 100% Chenin	7	36
Luberon, 2021 – *Domaine de Fontenille* 20% Clairette, 20% Grenache blanc, 60% Vermentino	8	38
Côte de Gascogne, 2021 – *Domaine Saint Lannes* 100% Gros Maseng	7	36
Arbois, 2020 – *Vins Rijckaert* 100% Savagnin		50
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020 *Domaine Michel Redde* 100% Sauvignon blanc		48
Chablis 2019 – *Domaine Laventureux* 100% Chardonnay		52
Pernand Vergelesses, 2019 – *Domaine Henri de Villamont* 100% Chardonnay		70

Bio
Biodynamie

RED

Côtes de Bordeaux, 2019 – *Clos Puy Arnaud Castillon* 70% Merlot, 30% Cabernet Franc	9	46
Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – *Domaine Coston* 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	8	40
Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – *Domaine Ville Rouge* 100% Syrah	9	46
Loire, Red Deer, Vin de France, 2021 *Domaine Jérémie Choquet* 100% Cabernet Franc	9	46
Barbera d'Alba, 2021 – *Castello di Verduno* 100% Barbera	9	46
Bourgueil, Cuvée Franco de Porc, 2019 *Domaine de la Chevalerie* 100% Cabernet Franc	8	40
Morgon Côte du Py, 2020 - *Domaine Gaget* 100% Gamay		46
Menetou Salon, 2020 - *Domaine Philippe Gilbert* 100% Pinot Noir		48
Savigny-les-Beaune «Les Picotins», 2020 *Domaine Georges Roy* 100% Pinot Noir		60
Pic Saint Loup, 2019 – *Domaine Christophe Peyrus* 80% Syrah, 20% Grenache		58
Graves, 2012 - *Château Massereau* 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Carbernet Franc, 10% Petit Verdot		68
Bourgogne, Beaune, 2020 – *Domaine Henri & Gilles Buisson* 100% Pinot Noir		56
Côte rotie, 2019 *Domaine Patrick & Christophe Bonnefond* 100% Syrah		95

Ask us for our wine of the moment!
Changes according to our sommelier's favorites, enough to delight your palates

ROSÉS

Patrimonio, Corse 2021 *Domaine Giacometti* 75% Niellucciu, 25% Sciaccarellu	9	46
Gris de gris, Cuvée de l'Olivier, 2020 - *Domaine des Captives* 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7 % Rolle, 4% Syrah	8	38

BEERS & SPIRITS

BEERS & HYDROMELS

	27,5cl	33cl
Deck & Donohue - Craft & Local beer		8
Litchi flower Hydromel	7	

SPIRITS

VODKA

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

MEZCAL

Mezcal Union	12
Mezcal Lixcho Ensamble Silvestre	22

Extra amuse-bouche 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 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

HOT BEVERAGE & SOFTS

Expresso or ristretto	3
Americano	3
Double expresso	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

BAR:

Youssoupha
Marvin

KITCHEN:

Ibrahim
Dong
Damien
Aurélien
Diaby
Oriane

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

SEND US SOME LOVE!

ou

nectar_maisonmere

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 ;)

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 !

UN HIVER ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

En attendant des jours plus cléments, il m'est venu l'idée de vous raconter une histoire gaie, et de peut-être vous embarquer, le temps d'une soirée, vers des contrées plus chaleureuses et poétiques.
Entre tradition et modernité, la cuisine de cette saison met à l'honneur les deux passions qui bercent mon quotidien : mon amour pour les produits du terroir français, et ma passion pour les voyages.

Mêlant plats classiques et innovations plus audacieuses, chaque assiette à partager raconte une histoire : le récit d'une rencontre, d'un plat exotique dégusté au coin d'une échoppe de rue, d'une expérience passée dans d'autres fourneaux de hauts lieux parisiens, où d'une journée dans ma maison natale à aider ma mère sur la préparation du festin dominical.
On retrouve mes chers produits du terroir, comme les cailles françaises ou le pâté en croûte, mariés aux saveurs du Monde explorées pendant mes différents voyages : patate douce, fruits exotiques ou miso blond.
En espérant que cette partition culinaire vous transporte dans mes souvenirs, ou réveille en vous la nostalgie des vôtres.

Belle dégustation,

MENU DU SOIR

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

VÉGÉTAL

Patate douce confite, tahini, vinaigrette d'agrumes 10

Poireau confit, châtaigne grillée, mayonnaise verte 11

Céleri carbonara, scamorza, jaune d'œuf confit 12

Topinambour rôti, citron confit, sabayon au beurre noisette 12

MER

Tartare d'anguille fumée, citron caviar, salicorne 12

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

Saint jacques snackées, beurre des bardes, bergamote 15

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

TERRE

Cromesquis de veau braisé, moëlle, ail noir 12

Pâté en croûte tout cochon, légumes pickles 14

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

Caille rôtie, riz noir fumé, ketchup betterave-hibiscus 15

TOUCHE FINALE

Carpoccio d'ananas, mangue, passion, sorbet coco 10

Tartelette chocolat-panais, caramel tonka, glace miso 10

Autour du lait, sorbet levure, feuille de yaourt 10

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

TABLE DE PARTAGE

54/personne

SÉLECTION SURPRISE D'ASSIETTES À PARTAGER
EN PLUSIEURS SERVICES

NOS PARTENAIRES DE CŒUR

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!

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

Micro pousses

Hydropousse

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

Champignons

Champignons des bois

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

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.

VINS

BULLES

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne, Brut Nature *Domaine Sainte-Barbe Perle de Roche* 100% Chardonnay	10	46
Champagne Extra-Brut La Nature'L *Domaine Hervé Rafflin* 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier	15	85
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru *Domaine Bruno Paillard* 100% Chardonnay		125

BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2021 – *Domaine Georges Roy* 100% Aligoté	8	38
Bourgogne Chardonnay, 2020 – *Domaine J.C Garnier* 100% Chardonay	8	40
Saumur, 2021 – *Domaine Chancelle* 100% Chenin	7	36
Luberon, 2021 – *Domaine de Fontenille* 20% Clairette, 20% Grenache blanc, 60% Vermentino	8	38
Côte de Gascogne, 2021 *Domaine Saint Lannes* 100% Gros Maseng	7	36
Arbois, 2020 – *Vins Rijckaert* 100% Savagnin		50
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020 *Domaine Michel Redde* 100% Sauvignon blanc		48
Chablis 2019 – *Domaine Laventureux* 100% Chardonnay		52
Pernand Vergelesses, 2019 – *Domaine Henri de Villamont* 100% Chardonnay		70

ROUGES

Côtes de Bordeaux, 2019 – *Clos Puy Arnaud Castillon* 70% Merlot, 30% Cabernet Franc	9	46
Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – *Domaine Coston* 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	8	40
Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – *Domaine Ville Rouge* 100% Syrah	9	46
Loire, Red Deer, Vin de France, 2021 *Domaine Jérémie Choquet* 100% Cabernet Franc	9	46
Barbera d'Alba, 2021 – *Castello di Verduno* 100% Barbera	9	46
Bourgueil, Cuvée Franco de Porc, 2019 *Domaine de la Chevalerie* 100% Cabernet Franc	8	40
Morgon Côte du Py, 2020 - *Domaine Gaget* 100% Gamay		46
Menetou Salon, 2020 - *Domaine Philippe Gilbert* 100% Pinot Noir		48
Savigny-les-Beaune «Les Picotins», 2020 *Domaine Georges Roy* 100% Pinot Noir		60
Pic Saint Loup, 2019 – *Domaine Christophe Peyrus* 80% Syrah, 20% Grenache		58
Graves, 2012 - *Château Massereau* 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Carbernet Franc, 10% Petit Verdot		68
Bourgogne, Beaune, 2020 – *Domaine Henri & Gilles Buisson* 100% Pinot Noir		56
Côte rotie, 2019 *Domaine Patrick & Christophe Bonnefond* 100% Syrah		95

Bio
Biodynamie

Demandez-nous notre vin du moment !
Change au gré des envies de notre sommelier, de quoi ravir vos palets.

ROSÉS

Patrimonio, Corse 2021	9	46
Domaine Giacometti 75% Niellucciu, 25% Sciaccarellu		
Gris de gris, Cuvée de l'Olivier, 2020 - *Domaine des Captives*	8	38
34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7 % Rolle, 4% Syrah		

BIÈRES ET SPIRITUEUX

BIÈRES & HYDROMELS

	27cl	33cl
Deck & Donohue - Bièere de sens & Locale		8
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 Ensamble 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 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
Chaï	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:

Maxence
Yanis
Lucie

AU BAR:

Youssoupha
Marvin

EN CUISINE:

Ibrahim
Dong
Damien
Aurélien
Diaby
Oriane

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 ;)