



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

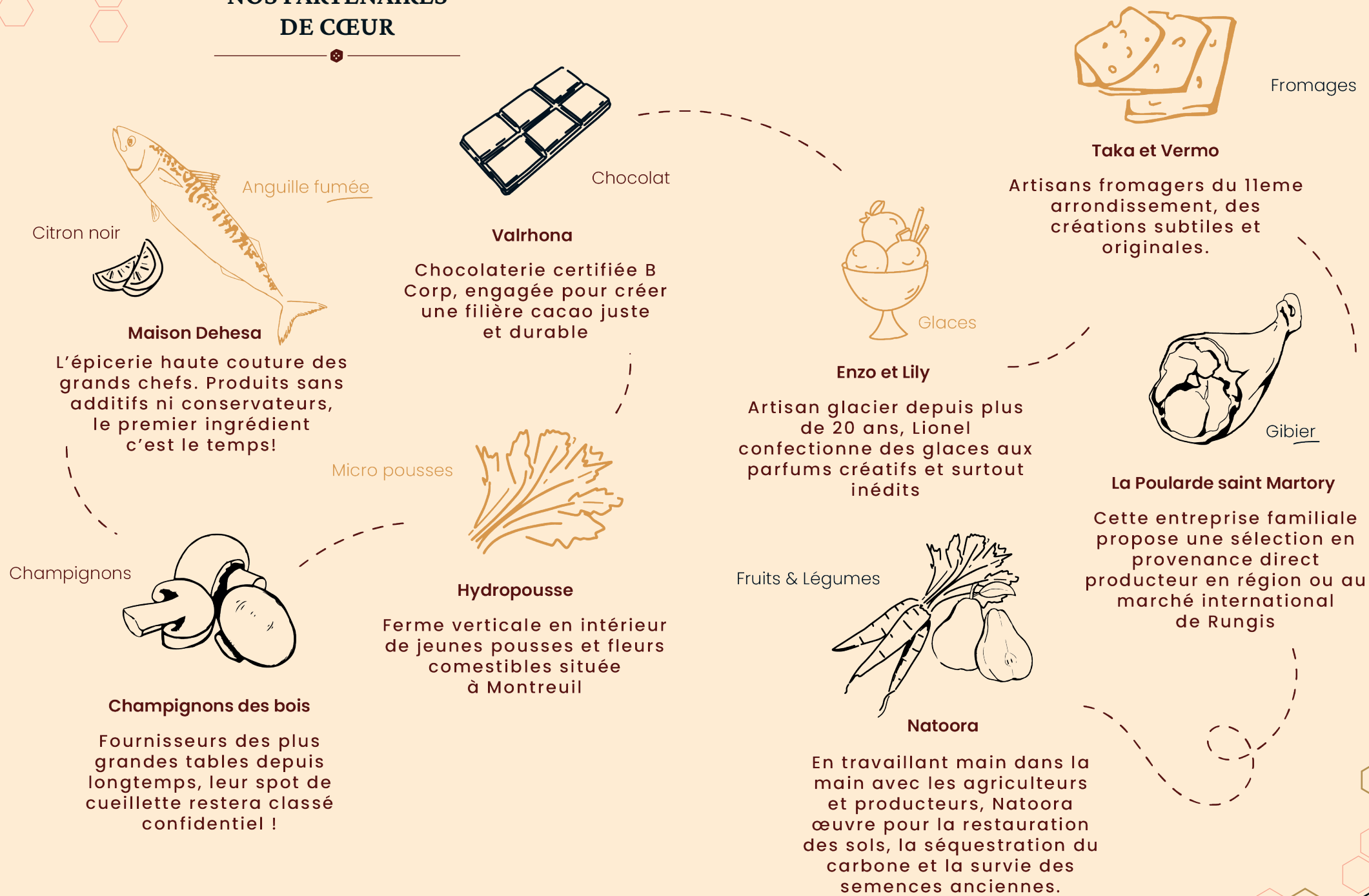
L'assiette de fromage de chez nos amis Taka et Verno 12

TABLE DE PARTAGE

54/personne

SÉLECTION SURPRISE D'ASSIETTES À PARTAGER
EN PLUSIEURS SERVICES

NOS PARTENAIRES DE CŒUR



VINS

BULLES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

 Crémant de Bourgogne, Brut Nature	10	46
<i>Domaine Sainte-Barbe Perle de Roche</i> 100% Chardonnay		
 Champagne Extra-Brut La Nature'L	15	85
<i>Domaine Hervé Rafflin</i>		
40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier		
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru		125
<i>Domaine Bruno Paillard</i> 100% Chardonnay		

BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2021 – <i>Domaine Georges Roy</i>	8	38
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>	8	38
20% Clairette, 20% Grenache blanc, 60% Vermentino		
Côte de Gascogne, 2021	7	36
<i>Domaine Saint Lannes</i> 100% Gros Maseng		
Arbois, 2020 – <i>Vins Rijckaert</i> 100% Savagnin		50
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020		48
<i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		52
Pernand Vergelesses, 2019 – <i>Domaine Henri de Villamont</i>		70
100% Chardonnay		

ROUGES

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



Demandez-nous notre vin du moment !

Change au gré des envies de notre sommelier, de quoi ravir vos palets.

 Bio
 Biodynamie

ROSÉS



Patrimoine, Corse 2021

Domaine Giacometti 75% Niellucciu, 25% Sciaccarellu



Gris de gris, Cuvée de l'Olivier, 2020 - Domaine des Captives

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

9 46

8 38

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

BIÈRES ET SPIRITUEUX

BIÈRES & HYDROMELS

Deck & Donohue - Bière de sens & Locale

Hydromel Fleur de litchi 27,5cl

27cl - 33cl

8

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

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
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 ;)





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

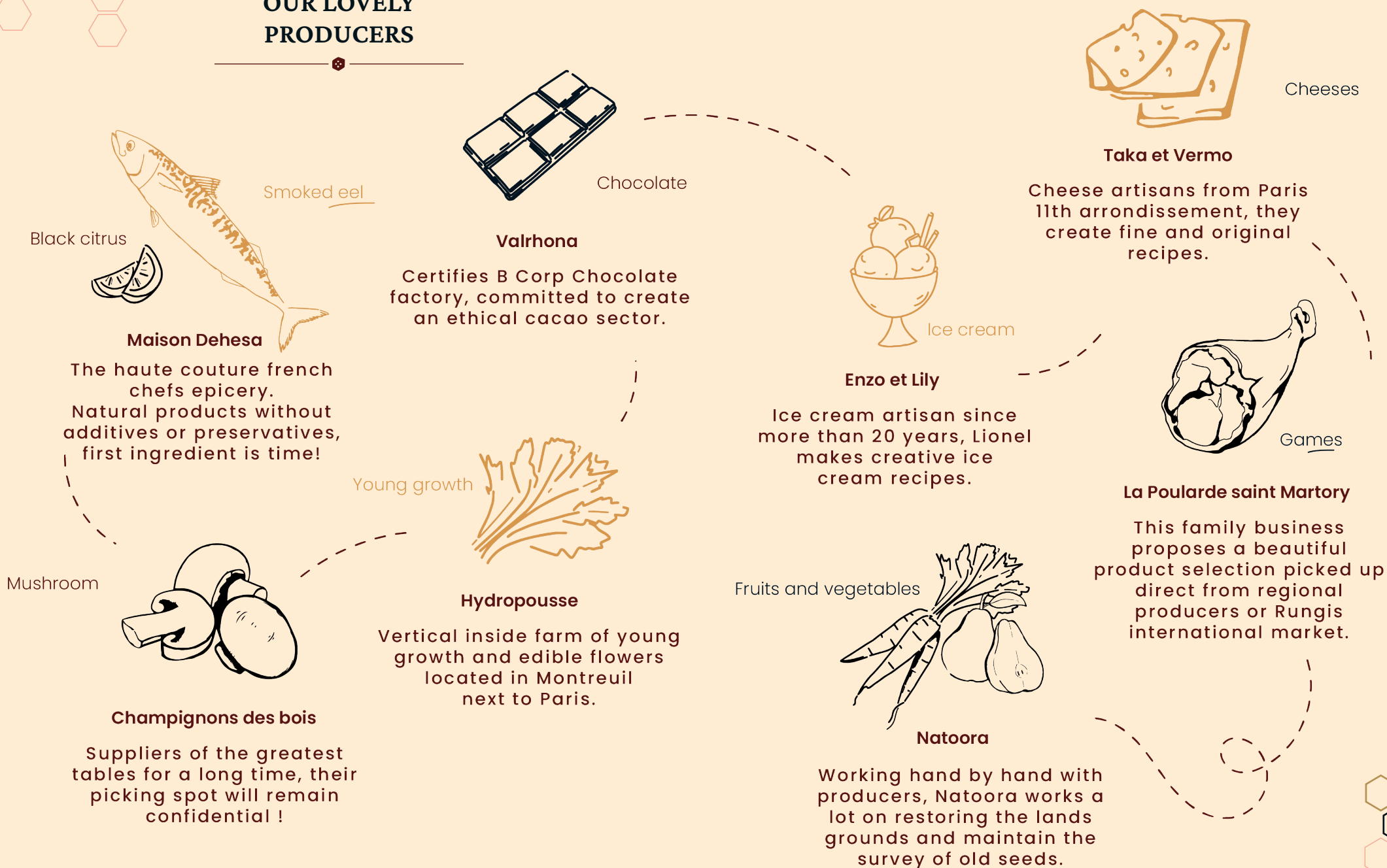
Cheese plate from our neighbours Taka & Vermo 12

THE SHARING TABLE

54/person

SURPRISE SELECTION OF PLATES TO SHARE
IN SEVERAL COURSES

OUR LOVELY PRODUCERS



WINES



BUBBLES

Glass 12,5cl – Bottle 75cl

Crémant de Bourgogne, Brut Nature	10	46
<i>Domaine Sainte-Barbe Perle de Roche</i> 100% Chardonnay		
Champagne Extra-Brut La Nature'L	15	85
<i>Domaine Hervé Rafflin</i>		
40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier		
Champagne Blanc de blancs, Grand Cru		125
<i>Domaine Bruno Paillard</i> 100% Chardonnay		

WHITE

Bourgogne Aligoté, 2021 – <i>Domaine Georges Roy</i>	8	38
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>	8	38
20% Clairette, 20% Grenache blanc, 60% Vermentino		
Côte de Gascogne, 2021 – <i>Domaine Saint Lannes</i>	7	36
100% Gros Maseng		
Arbois, 2020 – <i>Vins Rijckaert</i> 100% Savagnin		50
Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020		48
<i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		52
Pernand Vergelesses, 2019 – <i>Domaine Henri de Villamont</i>		70
100% Chardonnay		

RED

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



Ask us for our wine of the moment!

Changes according to our sommelier's favorites, enough to delight your palates

Bio
 Biodynamie

ROSÉS



Patrimonio, Corse 2021

Domaine Giacometti 75% Niellucciu, 25% Sciaccarellu



Gris de gris, Cuvée de l'Olivier, 2020 - Domaine des Captives
34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7 % Rolle, 4% Syrah

9 46

8 38

GIN

Gin Akayane

Gin Monkey 47

Gin The Botanist

Gin Hendricks

Gin Normindia

Gin Plymouth

Sloe Gin Plymouth

15

15

14

13

12

12

12

BEERS & SPIRITS

BEERS & HYDROMELS

Deck & Donohue - Craft & Local beer

Litchi flower Hydromel

27,5cl - 33cl

8

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

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

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!



 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 ;)

