



# 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 !



## DERNIERS FRIMAS

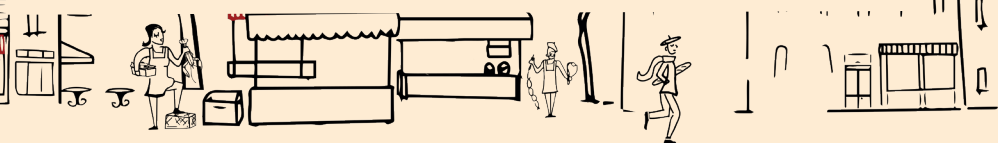
PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

Le froid mordant de l'air nous pique encore les joues, mais il nous rappelle aussi le plaisir de se réchauffer près d'un feu ou d'un repas réconfortant. Avec l'arrivée imminente des beaux jours, ce menu enlace de bras impatients le printemps, et fera bourgeonner vos papilles.

N'oublions pas de réchauffer nos cœurs avec des compositions gourmandes et chaleureuses : l'œuf au lard ou la carbonara de céleri sauront accompagner ce menu et cette transition saisonnière. Quant aux légumes de saison, ils toquent à la porte et poussent à sortir le nez dehors : petits pois, premières asperges, rhubarbe mais aussi ail des ours et autres plantes aromatiques s'accordent pour vous apporter un air printanier et beaucoup de légèreté.

Il est encore temps d'apprécier la beauté éphémère des derniers frimas, un dernier soupir avant que la nature ne se réveille enfin de son sommeil hivernal.

Nouveaux venus ou habitués, préparez-vous, un nouvel esprit souffle sur la cuisine ! Venez goûter l'air frais et laissez-vous distraire par ces premières caresses ensoleillées.



## NOS PARTENAIRES DE CŒUR



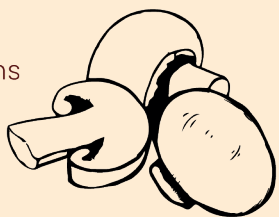
Citron noir

Anguille fumée

### Maison Dehesa

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

Champignons



### Champignons des bois

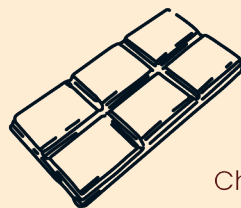
Fournisseurs des plus grandes tables depuis longtemps, leur spot de cueillette restera classé confidentiel !

Micro pousses



### Hydropousse

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



Chocolat

### Valrhona

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



Glaces

### Enzo et Lily

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

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.



Fromages

### Taka et Vermo

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



Gibier

### La Poularde saint Martory

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

# MENU DU SOIR

PAR LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

## VÉGÉTAL

Patate douce confite au tahini, pralin de courge, émulsion d'agrumes 11

Tartelettes petits pois, fèves, oignons nouveaux, poudrée de laurier 13

Céleri-rave à la carbonara, scamorza, jaune d'œuf confit 12

Asperges vertes françaises, cuites minute, sabayon tagète Maltaise 15

## MER

Anguille fumée Ikéjime, fine gelée, oseille, nori toasté 12

Tarama Nectar, chou-fleur, combawa, blinis au blé noir 13

Saint jacques snackées, beurre des bardes infusé à la bergamote 16

Saumon cru-cuit, chùn juan végétal et mangue aigre, crème de cresson 15

## TERRE

Chaud froid d'œuf coque au lard et pomme de terre, purée soubise 12

Tartare de veau sous la mer, huile de noisette, poutargue 14

Plin d'agneau, pesto d'ail des ours, champignons, jus tranché 16

Caille rôtie sur coffre, ketchup betterave-bissap, riz légèrement fumé 15

## TOUCHE FINALE

Carpaccio d'ananas imprégné à la livèche, passion, sorbet coco 10

Tartelette chocolat-panais, caramel tonka, glace au miso de Kyoto 10

Autour du lait, levure givrée, feuille de yaourt 10

L'assiette de fromage de chez nos amis Taka et Verno,  
confiture de cynorhodon 14

## TABLE DE PARTAGE

54/personne

SÉLECTION SURPRISE D'ASSIETTES À PARTAGER  
EN PLUSIEURS SERVICES

# VINS

## BULLES

### BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne «Grande Cuvée» AOC

*Charles de Fère* 100% Chardonnay

### CHAMPAGNE

 Champagne Extra-Brut La Nature'L – *Hervé Rafflin*

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Champagne Blanc de Blancs «Grand Cru»

*Bruno Paillard* 100% Chardonnay

## BLANCS

### BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté – *Georges Roy* 100% Aligoté

Saint-Véran – *Croix de Montceau* 100% Chardonnay

Pernand Vergelesses – *Henri de Villamont* 100% Chardonnay

### LOIRE

 Saumur – *Thierry et Lydie Chancelle* 100% Chenin

Pouilly Fumé – *Michel Redde* 100% Sauvignon Blanc

### RHÔNE

 Luberon – *Domaine Fontenille* 20% Clairette, 20% Grenache blanc,

60% Vermentino

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chardonnay – *Maison Ropiteau, Pays d'oc* 100% Chardonnay

### ALSACE

 Riesling «Les Chênes» – *Alfred Wantz* 100% Riesling



Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

10

50

15

85

125

8

38

50

72

8

38

50

8

38

8

40

 Bio ou Biodynamie

## ROUGES

### BORDEAUX

 Castillon-Côtes de Bordeaux – *Thierry Valette*

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Graves – *Château Masereau*

40% cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

### BOURGOGNE

Savigny-les-Beaunes – *Georges Roy* 100% Pinot noir

Marsannay «Vieilles Vignes» – *Olivier Guyot* 100% Pinot Noir

### LOIRE

 Bourgueil – *Domaine la Chevalerie* 100% Cabernet Franc

Red Deer – *Jérémy Choquet* 100% Cabernet Franc

### RHÔNE

 Côtes du Rhône Villages «Plan de Dieu»

*Domaine de Longue Toque* 50% Grenache, 50% Syrah

Côte Rôtie – *Patrick & Christophe Bonnefond*

100% Syrah

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Terrasse du Larzac – *Domaine Coston*

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

 Pic Saint Loup – *Christophe Peyrus*

80% Syrah, 20% Grenache

### BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py – *Domaine Gaget* 100% Gamay

### ITALIE

Terre di Guimara – *Giovanna & Rosanna Caruso*

100% Nero d'Avola



Demandez-nous notre vin du moment !

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net € service compris

## ROSÉS

### PROVENCE

 **Gris de gris** - *Domaine des Captives* 8 40

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

### CORSE

 **Patrimonio** - *Domaine Giacometti* 9 46

## BOISSONS FRAÎCHES

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

Tonic soda 20 cl 5

Jus de pomme pétillant 33 cl 5



Eau filtrée pétillante 2,5

## BIÈRES ET SPIRITUEUX

### BIÈRES & HYDROMELS

Deck & Donohue - Bière de sens & Locale 8 27cl - 33cl

Hydromel Fleur de litchi 27,5cl 7

Brooklyn - sans alcool - IPA 8

Brooklyn - sans alcool - HOPPY LAGER 8

### 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 Streght 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

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net € service compris*





## 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 |

## VODKA

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

## MEZCAL

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Mezcal Union                     | 12 |
| Mezcal Lixcho Ensamble Silvestre | 22 |

## BOISSONS CHAUDES



|                            |   |
|----------------------------|---|
| 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 |

Extra : portion d'amuse-bouche supplémentaire 9



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix net € service compris

# LE COLLECTIF NECTAR

UNE BELLE BROCHETTE DE PASSIONNÉS !

## EN SALLE:

Maxence  
Yanis  
Lucie

## AU BAR:

Alix

## EN CUISINE:

Aurélien  
Dong  
Damien  
Diaby  
Oriane

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

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



 nectar\_maisonmere

ou

 Nectar Maison Mère

Si vous avez apprécié votre expérience, laissez-nous un  
commentaire.







# 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 seats or the bar counter for an authentic and timeless moment.

From the kitchen 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!



## LAST MISTS

BY THE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

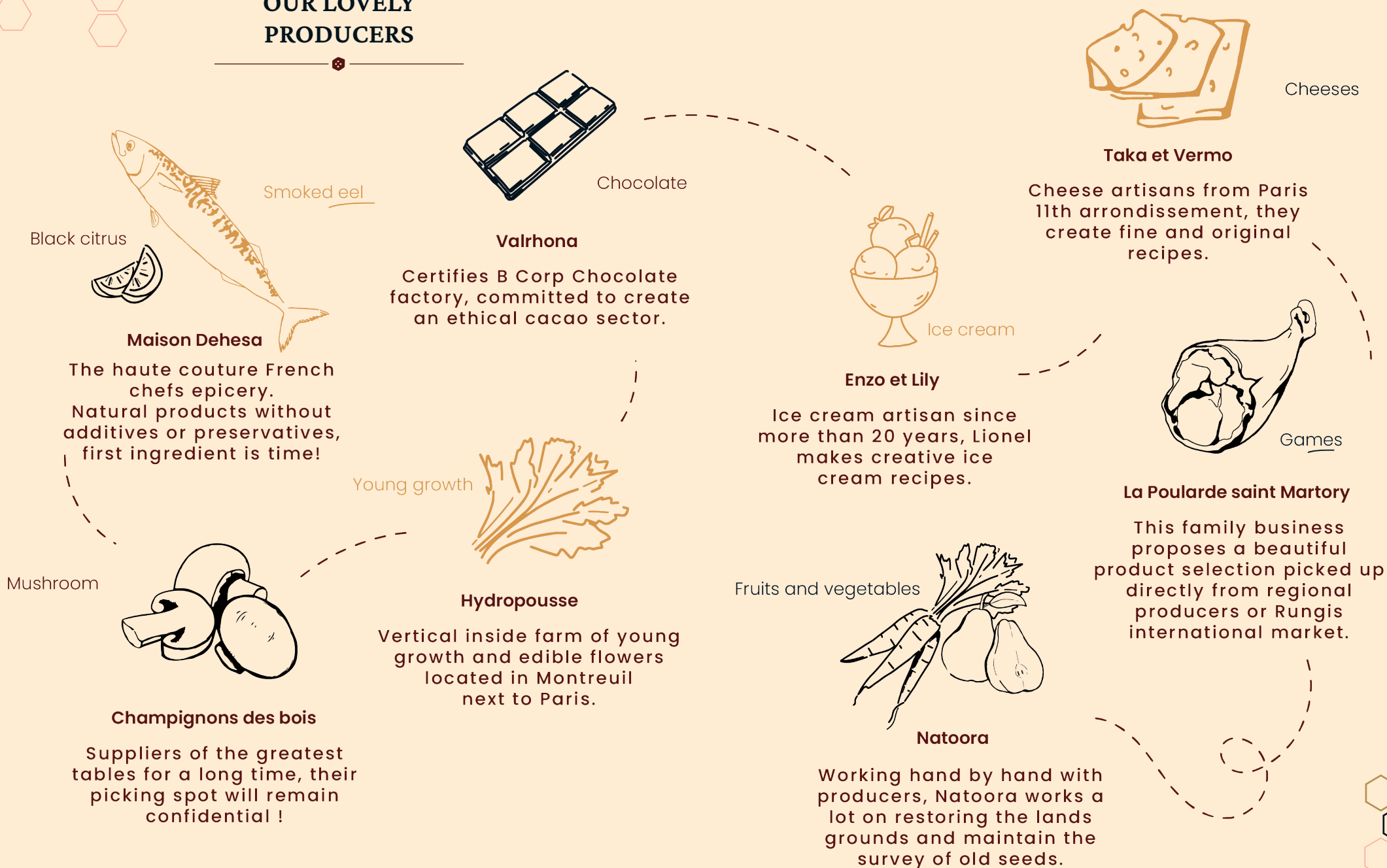
The biting cold of the air still stings our cheeks, but it also reminds us the pleasure of warming up by a fire or a comforting meal. With the imminent arrival of warmth, this menu embraces spring with impatient arms, and will make your taste buds bloom.

Let's not forget to warm our hearts with gourmet compositions: the cold boiled egg or the celery carbonara will accompany this menu and this seasonal transition. As for vegetables, they knock on the door and take a step outside: peas, the first asparagus, rhubarb, but also wild garlic and other aromatic plants all come together to bring you a springtime air and a lot of lightness.

It is still time to appreciate the ephemeral beauty of the last mists, a last sigh before nature finally wakes up from its winter sleep. Newcomers or regulars, prepare yourself for a new spirit spreading on the kitchen! Come and taste the fresh air and let yourself be distracted by these first sunny caresses.



## OUR LOVELY PRODUCERS



## NIGHT MENU

BY LE CHEF AURÉLIEN LASJUILLIARIAS

### VEGETAL

Candied sweet potato with tahini, pumpkin praline, citrus emulsion 11

Pea, fava beans, spring onions and laurel powdered tartlets 13

Celery root in carbonara sauce, scamorza, candied egg yolk 12

French green asparagus, cooked *à la minute*, Maltese sabayon sauce 15

### SEA

Smoked Ikéjime eel, thin jelly, sorrel, toasted nori 12

Nectar's tarama, cauliflower, combawa, buckwheat blinis 13

Snacked scallops, bard butter infused with bergamot 16

Raw cooked salmon, vegetable chùn juan and sour mango,  
watercress cream 15

### LAND

Cold boiled egg with bacon and potato, Soubise purée 12

Veal tartar under the sea, hazelnut oil, bottarga 14

Lamb steak, wild garlic pesto, mushrooms, meat juice 16

Roasted quail, beetroot-bissap ketchup, lightly smoked rice 15

### SWEET

Pineapple carpaccio infused with lovage, passionfruit, coconut sorbet 10

Chocolate-parsnip tartlet, tonka caramel, miso ice cream from Kyoto 10

Around milk, frosted yeast, yogurt leaf 10

Cheese plate from our friends Taka and Vermo, rosehip jam 14

## THE SHARING TABLE

54/person

SURPRISE SELECTION OF PLATES TO SHARE  
IN SEVERAL COURSES

Alcohol abuse is dangerous for your health, prices are in € and include service

# WINES

## BUBBLE

Glass 12,5cl – Bottle 75cl

### BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne «Grande Cuvée» AOC

*Charles de Fère* 100% Chardonnay

### CHAMPAGNE

 Champagne Extra-Brut La Nature'L – *Hervé Rafflin*

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Champagne Blanc de Blancs «Grand Cru»

*Bruno Paillard* 100% Chardonnay

## WHITE

### BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté – *Georges Roy* 100% Aligoté

Saint-Véran – *Croix de Montceau* 100% Chardonnay

Pernand Vergelesses – *Henri de Villamont* 100% Chardonnay

### LOIRE

 Saumur – *Thierry et Lydie Chancelle* 100% Chenin

Pouilly Fumé – *Michel Redde* 100% Sauvignon Blanc

### RHÔNE

 Luberon – *Domaine Fontenille* 20% Clairette, 20% Grenache blanc,

60% Vermentino

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Chardonnay – *Maison Ropiteau, Pays d'oc* 100% Chardonnay

### ALSACE

 Riesling «Les Chênes» – *Alfred Wantz* 100% Riesling

 Organic or Biodynamic

## RED

### BORDEAUX

 Castillon-Côtes de Bordeaux – *Thierry Valette*

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Graves – *Château Masereau*

40% cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

### BOURGOGNE

Savigny-les-Beaunes – *Georges Roy* 100% Pinot noir

Marsannay «Vieilles Vignes» – *Olivier Guyot* 100% Pinot Noir

### LOIRE

 Bourgueil – *Domaine la Chevalerie* 100% Cabernet Franc

Red Deer – *Jérémy Choquet* 100% Cabernet Franc

### RHÔNE

 Côtes du Rhône Villages «Plan de Dieu»

*Domaine de Longue Toque* 50% Grenache, 50% Syrah

Côte Rôtie – *Patrick & Christophe Bonnefond*

100% Syrah

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

Terrasse du Larzac – *Domaine Coston*

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

 Pic Saint Loup – *Christophe Peyrus*

80% Syrah, 20% Grenache

### BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py – *Domaine Gaget* 100% Gamay

### ITALIE

Terre di Guimara – *Giovanna & Rosanna Caruso*

100% Nero d'Avola

Ask us for our wine of the moment!

Changes according to the desires of our *sommelier*, enough to delight your palets.

Alcohol abuse is dangerous for your health, prices are in € and include service



## ROSÉ

### PROVENCE

|                                                                                                                                   |   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|  <b>Gris de gris</b> - <i>Domaine des Captives</i> | 8 | 40 |
| 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7 % Rolle, 4% Syrah                                                                    |   |    |

### CORSE

|                                                                                                                                                                 |   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|  <b>Patrimonio</b> - <i>Domaine Giacometti</i> 75% Niellucciu, 25% Sciaccherellu | 9 | 46 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|

## SOFTS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Fresh juice (orange, grapefruit)      | 5   |
| Premium juice from Alain Milliat 25cl | 5   |
| 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          |     |
| Micro filtered sparkling water        | 2,5 |



## BEERS & SPIRITS

### BEERS & HYDROMELS

|                                      |               |   |
|--------------------------------------|---------------|---|
| Deck & Donohue - Craft & Local beer  | 27,5cl - 33cl | 8 |
| Litchi flower Hydromel               | 7             |   |
| Brooklyn - sans alcool - IPA         | 8             |   |
| Brooklyn - sans alcool - HOPPY LAGER | 8             |   |

### 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 Streght         | 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 |

Alcohol abuse is dangerous for your health, prices are in € and include service



## 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 |

## SPIRITS VODKA



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

## MEZCAL

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Mezcal Union                     | 12 |
| Mezcal Lixcho Ensemble Silvestre | 22 |

## HOT BEVERAGE



|                            |   |
|----------------------------|---|
| 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 |

Alcohol abuse is dangerous for your health, prices are in € and include service

# NECTAR TEAM

IT'S ALL ABOUT LOVE AND PASSION!

## SERVICE:

Maxence  
Yanis  
Lucie

## BAR:

Alix

## KITCHEN:

Aurélien  
Dong  
Damien  
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.

