



NECTAR

BY MAISON MÈRE

Carte des cocktails Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

Relique sucrée – 15€

Amaretto, griotte,
Liqueur de Vanille
Angostura bitter, lime
Mousse de coco

Calibre angélique – 15€

Monkey Shoulder
Infusion sésame, Carpano,
Aperitivo blanco
Fernet, bitter Cardamome

Sainte nitouche – 16€

Clement canne bleu, lime
Sailor Jerry rhum, Electric Velvet
Rinquinquin, Smith and Cros
Pickles de jalapeño
Jus de patate douce carotte

Mère vapote – 15€

Mezcal Espadin, Lustau fino
Verjus, Liqueur de sureau
Mangue verte

Influence éternelle – 15€

Pisco la caravado, Suze
Gin Hendricks, hydromel
Cordial champagne poivre

Écran béni – 15€

Vodka tito's, Velvet Falernum
Noix de Saint Jean, sirop poire,
Sassy poiré, Lime

Père altère – 15€

Cognac Hine, sirop miel pomme
Chartreuse jaune, lime
Blanc d'œuf

Sainte labeur – 15€

Calvados, H.T Cuir lointain
Peychaud bitter
Solution saline

Namaste – 15€

Mount gay Rhum
Bois de santal fumé
Saccharum Ananas citron
Bitter vanille

SANS ALCOOL

◆ Marie Jeanne – 10€

Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

◆ Ô mon bio – 10€

Sirop ananas bio rôti
Shrub, passion tonka
Soda water

◆ 13^{ème} apôtre – 10€

Sirop de Citronnelle,
Purée de goyave et d'abricot





NECTAR
BY MAISON MÈRE

Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



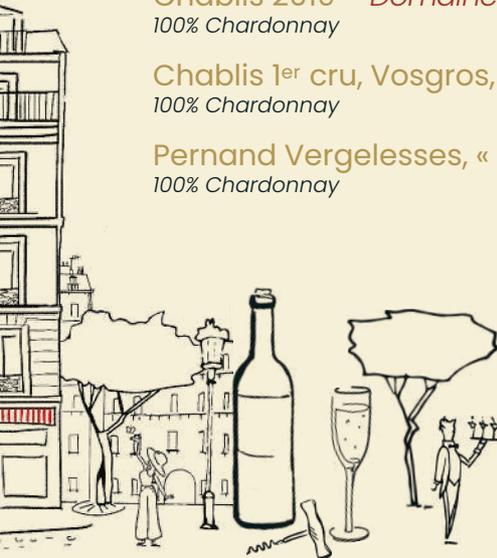
BULLES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

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

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2019 – <i>Domaine Danièle Bonnardot</i> 100% Aligoté	6,5	32
 Luberon, 2020 – <i>Domaine de Fontenille</i> 60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette	7	36
Bourgogne Chardonnay, 2019 – <i>Domaine J.C Garnier</i> 100% Chardonnay	7	38
Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Gros Masena	6,5	32
Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020 – <i>Domaine Guerrin & Fils</i> – PEPITE DU MOIS 100% Chardonnay		40
Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2019 – <i>Domaine Rolet</i> 100% Savagnin		42
Pouilly-fumé, La Moynerie 2019 – <i>Domaine Michel Redde</i> 100% Sauvignon blanc		48
Chablis 2019 – <i>Domaine Laventureux</i> 100% Chardonnay		49
Chablis 1 ^{er} cru, Vosgros, 2017 ou 2018 – <i>Domaine du Chardonnay</i> 100% Chardonnay		58
Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019 – <i>Domaine Henri de Villamont</i> 100% Chardonnay		70





NECTAR

BY MAISON MÈRE

Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



VINS ROUGES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl

 Bourgogne Pinot Noir, 2014 – <i>Domaine Michel Caillot</i> 100% Pinot Noir	7	38
 Languedoc, Terrasse du Larzac, 2018 – <i>Domaine Coston</i> 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	7	36
 Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i> 100% Syrah	8	44
 Menetou-Salon, 2019 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i> 100% Pinot Noir		48
Nuits Saint Georges, 2019 – <i>Domaine Raphaël & Béatrice Dubois</i> 100% Pinot Noir		72
Mercurey 1 ^{er} cru « Clos des Grands Voyens » – <i>Domaine Jeannin-Naltet</i> 100% Pinot Noir		62
Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019 – <i>Domaine Gaget</i> 100% Gamay		46
Saint Emilion Grand Cru, Esprit de Voisin 2015 – <i>Château Jean Voisin</i> 95% Merlot, 5% Cabernet Franc		50
Maranges 1 ^{er} cru « Clos Roussots », 2018 – <i>Domaine Edmond Monnot</i> – PEPITE DU MOIS 100% Pinot Noir		52
 Saint-Joseph, Sept lieux, 2018 – <i>Domaine des Amphores</i> 100% Syrah		54
 Bourgogne, Beaune, 2019 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i> 100% Pinot Noir		56
Chassagne – Montrachet 2018 – <i>Domaine Vincent Prunier</i> 100% Pinot Noir		60
Côte Rôtie, Colline de Couzou, 2017 – <i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		95

VINS ROSÉS

 Côtes de Provence, Cuvée Lampe de Méduse, 2021 – <i>Château Saint Maur Cru Classé</i> 9 40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot	9	50
Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020 – <i>Vin de France, Gris de gris</i> 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah	6,5	32





NECTAR

BY MAISON MÈRE

Menu Snacking

5 Tapas pour 20€
(Hors Burrata)

Charcuteries, fromages et autres saveurs du jour



Charcuteries

Fines tranches de Jambon, Noir de Gascon **12€**

Cecina de Leon **10€**

Assiette de saucisson **7€**

Fromages et autres

Planche de Fromages **8€**

Burrata **15€**

Houmous maison **6€**





NECTAR

BY MAISON MÈRE

Carte Happy hour
de 18h à 20h30



Carte des cocktails

Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

Relique sucrée – 12€

Amaretto, griotte,
Liqueur de Vanille
Angostura bitter, lime
Mousse de coco

Calibre angélique – 12€

Monkey Shoulder
Infusion sésame, Carpano,
Aperitivo blanco
Fernet, bitter Cardamome

Sainte nitouche – 12€

Clement canne bleu, lime
Sailor Jerry rhum, Electric Velvet
Rinquinquin, Smith and Cros
Pickles de jalapeño
Jus de patate douce carotte

Mère vapote – 12€

Mezcal Espadin, Lustau fino
Verjus, Liqueur de sureau
Mangue verte

Influence éternelle – 12€

Pisco la caravado, Suze
Gin Hendricks, hydromel
Cordial champagne poivre

Écran béni – 12€

Vodka tito's, Velvet Falernum
Noix de Saint Jean, sirop poire,
Sassy poiré, Lime

Père haltère – 12€

Cognac Hine, sirop miel pomme
Chartreuse jaune, lime
Blanc d'œuf

Sainte laeubor – 12€

Calvados, H.T Cuir lointain
Peychaud bitter
Solution saline

Namaste – 12€

Mount gay Rhum
Bois de santal fumé
Saccharum Ananas citron
Bitter vanille

◆ SANS ALCOOL

◆ Marie Jeanne – 8€

Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

◆ Ô mon bio – 8€

Sirop ananas bio rôti
Shrub, passion tonka
Soda water

◆ 13^{ème} apôtre – 8€

Sirop de Citronnelle,
Purée de goyave et d'abricot
Tonic



Vins, bières, hydromel

Bourgogne Aligoté, 2019 – *Domaine Danièle Bonnardot*
100% Aligoté

5€

Bourgogne Pinot Noir, 2014 – *Domaine Michel Caillot*
100% Pinot Noir

5€

Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020

5€

– *Vin de France, Gris de gris*

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

Bière FAUVE NEIPA ou PALE ALE – 33cl

6€

Hydromel, Fleur de Litchi – 27,5cl

6€

À grignoter

(Voir avec le personnel en salle)
Le sélection des planches change selon
les saisons et le marché

