



## MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15

Entrée/Plat/Dessert – 28<sup>€</sup>

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin – 32<sup>€</sup>

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23<sup>€</sup>

### ENTRÉES

Œuf dur, mayonnaise à la bisque de homard

*ou*

Taboulé aux épices douces, menthe, coriandre

*ou*

Pâté feuilleté de cochon, noisettes, jeunes pousses

### PLATS

Cuisse de dinde rôtie, blettes, beurre d'herbes

*ou*

Tartare de thon, betterave, gelée d'anguille fumée

*ou*

Gnocchis aux morilles, crème de champignons

### DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Pain perdu, caramel cacao, amandes grillées

*ou*

Riz au lait de coco, passion

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar\_maisonmere





## DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12am to 2:15pm



Starter/main course/dessert – 28<sup>€</sup>

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32<sup>€</sup>

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23<sup>€</sup>

### STARTERS

Hard-boiled egg, lobster bisque mayonnaise

*or*

Mildly spiced tabbouleh, mint, coriander

*or*

Pork pâté en croûte, hazelnuts, young greens

### MAIN COURSES

Roasted turkey leg, Swiss chard, herb butter

*or*

Tuna tartare, beetroot, smoked eel jelly

*or*

Morel mushroom gnocchi, creamy mushroom sauce

### DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

*or*

French toast, cocoa caramel, toasted almonds

*or*

Coconut rice pudding, passion fruit

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar\_maisonmere

