



MENU MIDI

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

Entrée/Plat/Dessert – 28[€]

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin – 32[€]

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23[€]

ENTRÉES

Maquereau à la flamme, grenailles, raifort

ou

Poireaux vinaigrette moutarde-miel, croûtons

ou

Soupe de courge au lard, crème mi-montée

PLATS

Saucisse fumée, polenta, ravigote au basilic

ou

Brandade de poissons fumés, salade maraîchère

ou

Légumes de printemps cuits et crus, tapenade Kalamata

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Salade d'agrumes, tagète, huile d'olive

ou

Tarte sablée chocolat-cacahuète

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[€]

Starter/main course/dessert/glass of wine – 32[€]

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23[€]

STARTERS

Flame-seared mackerel, baby potatoes, horseradish

or

Leeks with mustard-honey vinaigrette, croutons

or

Squash soup with bacon, lightly whipped cream

MAIN COURSES

Smoked sausage, polenta, basil ravigote

or

Smoked fish brandade, market garden salad

or

Spring vegetables, cooked and raw, Kalamata olive tapenade

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Citrus salad, marigold, olive oil

or

Chocolate-peanut shortcrust tart

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

