



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

Pissaladière anchois de Cantabrie, crème épaisse

ou

Salade de haricots verts, lard fumé, noix

ou

Œuf moelleux, mousserons, ail des ours

PLATS

Linguine sauce corail, citron confit, anguille fumée

ou

Rôti froid de bœuf, sauce gribiche, pommes paille

ou

Tomates farcies, pistou de légumes au basilic

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Moelleux chocolat, sabayon cacahuète dulcey

ou

Ananas et kiwi, émulsion coco, coriandre

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

Pissaladière with Cantabrian anchovies, thick cream

or

Green bean salad with smoked bacon and walnuts

or

Soft-boiled egg with mousserons and wild garlic

MAIN COURSES

Linguine with coral sauce, preserved lemon, and smoked eel

or

Cold roast beef with gribiche sauce and straw potatoes

or

Stuffed tomatoes with vegetable pistou and basil

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Chocolate molten cake with dulcify peanut sabayon

or

Pineapple and kiwi with coconut emulsion and coriander

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

