



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

Terrine de lapin et canard, légumes pickles

ou

Saumon gravlax, tagète, granny-smith

ou

Œuf moelleux, champignons, comté, vin jaune

PLATS

Foie de veau, persillade, purée au beurre noisette

ou

Orecchiette à la bisque de crustacés, citron confit, basilic

ou

Dahl de lentille, courge, coco, curry

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Verno

ou

Crêpes façon Suzette, fleur d'oranger

ou

Profiteroles vanille, chocolat chaud épicé

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere





DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm 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

Rabbit and duck *terrine*, pickled vegetables

or

Gravlax salmon, marigold, Granny Smith apple

or

Soft-boiled egg, mushrooms, Comté cheese, yellow wine

MAIN COURSES

Calf's liver with parsley, brown butter mash

or

Orecchiette with shellfish bisque, confit lemon, basil

or

Lentil dahl, squash, coconut, curry

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Crêpes Suzette, orange blossom

or

Vanilla profiteroles, spiced hot chocolate

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

