

La Carte

(de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30)

Pour commencer

Apéro « Nananère » : plein de bricoles à grignoter élaborées selon l'humeur du Chef
19€

Pissaladière de tradition / oignons / anchois / olives
11€

Citrons farcis / poissons froids / mayonnaise / herbes fraîches / câpres
12€

Œufs mayo / poulet rôti froid / salade / poudre de lard / estragon
12€

Velouté de butternut / brioche maison / gorgonzola au mascarpone / graines de courge
14€

Focaccia / coppa / huile d'olive / pickles
14€

Nos Salades

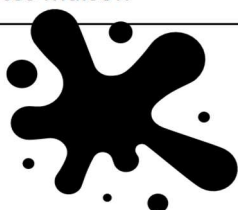
Salade à l'effiloché de bœuf
pommes de terre / carottes / pickles /
œuf crémeux / cornichons /
moutarde à l'ancienne / croûtons
24€

Salade au magret de canard séché
fromage rôti / endives / noix / miel / butternut /
pomme verte / croûtons
24€

Le P'tit plus

Frites maison

5€



Nos Plats

Croque-Monsieur de Nananère
pain de mie « Véziano » / jambon blanc / Comté /
béchamel / salade
22€

Matelote de poissons
gambas / poireaux / pommes de terre /
champignons / fumet crémé / beurre de citron
26€

Filet de canette
pommes de terre grenailles / persillade /
jus au sésame / kumquats
26€

Saumon à la plancha
poireaux / beurre blanc / œufs de saumon /
ciboulette / épinard
27€

Bœuf bourguignon
lard fumé / vin rouge / champignons /
oignons / pâtes maison
29€

La pièce du boucher (250g mini.)
sauce au poivre vert / frites maison / salade
34€

Daurade entière (600g /15 min. mini)
pleurotes / bisque de homard / cébettes /
pommes de terre grenailles / châtaignes
36€

Tous nos plats sont préparés maison à base de produits frais, bruts et de saison. Prix nets et service inclus.

Les Menus

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour
+
Café gourmand

29€



Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Pâtes maison / jus de viande / parmesan
OU Pavé de saumon / frites maison

+

Pomme / caramel / vanille
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€



Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Pissaladière de tradition, anchois et olives

OU

Citrons farcis aux poissons, herbes fraîches et câpres

OU

Œufs mayo au poulet rôti, poudre de lard et estragon

+

Filet de canette, pommes de terre grenailles en persillade, jus au sésame et kumquats

OU

Saumon à la plancha, fondue de poireaux, beurre blanc et épinards

OU

Bœuf bourguignon, lard fumé, champignons et pâtes maison (+2€)

+

Sablé normand, pomme caramel et chantilly

OU

Tiramisu au café

OU

Fromage, noix, chutney maison et salade (+2€)

39€





Desserts



Café gourmand

13€

Tarte « Bourdaloue » / poire / amande / chantilly / sorbet

12€

Sablé normand / pomme / vanille / caramel / chantilly

12€

Tiramisu / café / mascarpone / cacao

10€

Millefeuille / crème pralinée / caramel / kumquats

11€

Profiterole / glace vanille / sauce chocolat noir / chantilly / amandes

14€

Fromages / noix / chutney maison / salade

14€

Glaces

« Affogato »

8€

Glace vanille, amandes effilées et espresso

Chocolat ou Café « Liégeois »

12€

Coupe « Colonel » à la vodka Bistro

14€

Glaces et sorbets à la boule

3,50€

(vanille, chocolat, café, mangue, framboise, citron, poire)

Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti

1€

Sauce chocolat 69% maison

1,50€

