



Nananère Lesto

MENU

Du Lundi au Samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour
+
Dessert du jour
+
Expresso

29€

Menu « Pitehoun »

(jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson rôti et frites maison
OU Macaroni « alla Bolognese »
+
Clafoutis maison / chantilly
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

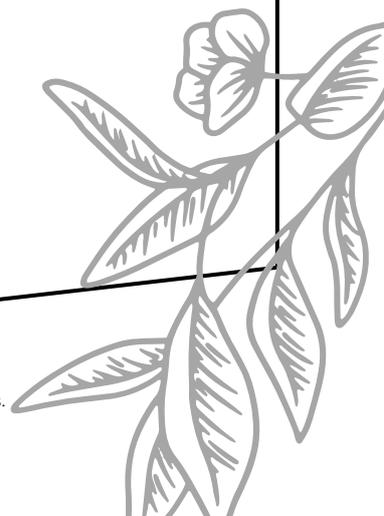
21€

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Asperges à peine blanchies, tapenade de tradition, parmesan et noisettes torréfiées
OU
Poulpe snacké, crème de pois chiche au piquillos, condiment à la coriandre et au cumin
+
Pêche du jour en cassolette, coquillages, bisque de crustacés et légumes de saison
OU
Epaule d'agneau des Alpilles confite, petits pois frais, jus court lié à l'huile d'olive et poudre d'olives noires
+
Tiramisu Signature
OU
Clafoutis aux fruits de saison

44€



Entrées et Salades

Apéro "Nananère" : Olives au poivron et herbes de Provence, rillettes de poissons et charcuterie italienne

22€

Planche de charcuterie italienne taillée à la commande, pickles et pain maison

22€

Asperges à peine blanchies, tapenade de tradition, parmesan et noisettes torréfiées

17€

Poulpe snacké, crème de pois chiche au piquillos, condiment à la coriandre et au cumin

19€

Salade de printemps aux légumes de saison crus et cuits et mozzarella di Buffalo AOP

25€

Salade de gambas grillées, avocat, mangue et vinaigrette au curry

26€

"Pinsa romana" au levain maison

Sauce tomate, artichauts, chiffonade de jambon cru, mozzarella di buffalo AOP et roquette

24€

Façon "Croque-Monsieur", comté affiné, jambon blanc et sauce Mornay truffée

27€

Pâtes maison

Macaroni « alla Bolognese », crème de straciatella et roquette

26€

Casarecci aux gambas flambées au pastis, bisque de crustacés, courgettes et citron

28€

Risotto aux légumes de printemps, pesto de pistache, morilles de Gourdon et fromage aux 3 laits

29€

Plats

Pavé de poisson sauvage rôti, mousse de sauce hollandaise, huile d'estragon et artichauts de pays en textures

33€

Pêche du jour cuisinée à la façon d'une Bourride Provençale, légumes,

soupe de poissons au safran de Cagnes-sur-Mer et rouille

35€

Epaule d'agneau des Alpilles confite, petits pois frais, jus court lié à l'huile d'olive et poudre d'olives noires

32€

Emincé de bœuf Simmental grillé, coulis de tomates, huile fumée au laurier,

copeaux de parmesan "Vacca Rossa" et frites maison

35€

P'tits plus

Frites maison

5€

Salade verte du jardin

4€
