



# 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 daurade rôti et frites maison  
OU Pâtes maison, sauce tomate, basilic et parmesan  
+  
Clafoutis maison / chantilly  
OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€

## Menu « Nananère »

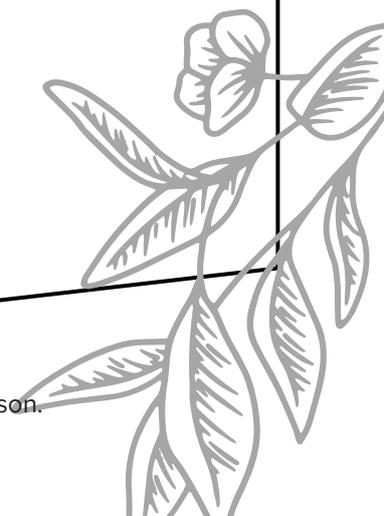
(pour le déjeuner et le dîner)

Feta grecque AOP grillée à la flamme et légumes de printemps assaisonnés à l'huile d'estragon  
OU  
Gravlax de saumon mariné, "aguachile" de concombre et coriandre, noix de cajou et mascarpone à l'aneth  
+  
Filet de daurade cuisiné façon "meunière", écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
et sauce vierge aux légumes de saison  
OU  
Suprême de volaille fermière, risotto de petit épeautre aux morilles de Gourdon,  
asperges blanches de Provence, noisettes et jus court à la sarriette du jardin  
+  
Tiramisu Signature  
OU  
Clafoutis aux fruits de saison

44€

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

Prix nets et service inclus.



## Entrées et Salades

Apéro "Nananère" : Olives au poivron et herbes de Provence, rillettes de poissons et charcuterie italienne  
22€

Feta grecque AOP grillée à la flamme et légumes de printemps assaisonnés à l'huile d'estragon  
12€

Gravlax de saumon mariné, "aguachile" de concombre et coriandre, noix de cajou et mascarpone à l'aneth  
17€

Mi-cuit de thon, petits pois glacés à la menthe du jardin, mozzarella straciatella, sésame et pickles d'oignons  
18€

Veau de Corrèze cuit à basse température, asperges de Provence, tapenade de tradition, câpres et citron  
19€

Salade "Antiboise": comme la salade "Niçoise", mais en mieux!  
26€

Salade "César" au poulet, coppa, œuf crémeux et parmesan  
26€

## "Pinsa romana" au levain maison

"Pinsa-ladière": compotée d'oignons, crème d'anchois et olives niçoises  
12€

Pinsa mortadelle, mozzarella di Buffala AOP, pesto, pistaches et crème de balsamique  
16€

Façon "Croque-Monsieur", comté affiné, jambon blanc et sauce Mornay truffée  
18€

## Pâtes maison

fabriquées sur place à partir de produits bruts (farine, œuf, sel)

Casarecci, sauce tomate, chiffonnade de jambon cru, mozzarella di Buffala AOP, basilic, roquette et parmesan  
26€

Linguine « alla Marinara », gambas, coquillages, sauce tomate et persillade  
31€

## Plats

Pavé de poisson sauvage rôti, asperges, tomates cerises, petits pois, beurre blanc tomate et poudre d'olives  
34€

Pêche du jour cuisinée à la façon d'une Bourride Provençale, légumes,  
soupe de poissons au safran de Cagnes-sur-Mer et rouille  
36€

Suprême de volaille fermière, risotto de petit épeautre aux morilles de Gourdon,  
asperges blanches de Provence, noisettes et jus court à la sarriette du jardin  
33€

Bœuf Simmental maturé 21 jours, farci à la coppa et au parmesan, coulis de tomates,  
salade de roquette et frites maison  
36€

## P'tits plus

Frites maison 5€  
Salade verte du jardin 4€

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

Prix nets et service inclus.