



Nananère Lesto

MENU

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

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Feta grecque AOP grillée à la flamme, artichaut, tomate, courgette, aubergine et basilic

OU

Filets de poissons émiettés, liés à la mayonnaise tomatée, gaspacho, pétales de fleurs et râpé de poutargue

+

Poisson sauvage gratiné au basilic, ratatouille aux légumes du jardin et fumet émulsionné à l'aïoli

OU

Suprême de volaille fermière grillé, houmous de pois chiche aux poivrons doux, légumes de notre potager familial en salade et "Chimichurri"

+

Tiramisu Signature

OU

Clafoutis à la pâte d'amande et fruits de saison

44€

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 Pâtes maison, sauce tomate, basilic et parmesan

+

Fraises / chantilly

OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit

21€

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, artichaut, tomate, courgette, aubergine et basilic
18€

Filets de poissons émiettés, liés à la mayonnaise tomatée, gaspacho, pétales de fleurs et râpé de poutargue
23€

Carpaccio de bar, crème froide au caviar de harengs fumé, tapenade, câpres et croûtons
24€

"Vitello tonnato", tomates cerises, copeaux de parmesan, câpres et croûtons
25€

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 "Rossa": Bresaola, Provolone fumé, pickles d'oignons et pesto "Rosso" aux pignons et noix
26€

Pinsa "Mortadelle", mozzarella di Buffala AOP, pesto, pistaches et crème de balsamique
26€

Pinsa "Reine": tomates, mozzarella, basilic, jambon blanc et roquette
26€

Pâtes

Casarecci maison, sauce tomate, aubergine, mozzarella di Buffala AOP, menthe, basilic, roquette et pignons
26€

Linguine « alla Marinara », gambas, poulpe, coquillages, sauce tomate et persillade
33€

Plats

Poisson sauvage gratiné au basilic, ratatouille aux légumes du jardin et fumet émulsionné à l'ailoli
34€

Poulpe grillé, moules, chorizo, mousse de "piquillos", courgettes et pommes de terre grenailles
35€

Suprême de volaille fermière grillé, houmous de pois chiche aux poivrons doux, légumes de notre potager familial en salade et "Chimichurri"
34€

La pièce de bœuf Simmental maturée 21 jours, sauce au poivre vert et frites maison
36€

P'tits plus

Ratatouille aux légumes de notre potager familial	6€
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.



DESSERTS

Le Tiramisu, notre spécialité

9€

Pavlova aux fruits de saison, glace vanille et chantilly maison

11€

Crème pistache, framboises fraîches, pistaches torréfiées, biscuits Amaretti maison et crème de balsamique

11€

Notre Dessert "Signature" : Forêt Noire

macaron de St Emilion, ganache montée chocolat 64%, cerises Amarena,
copeaux de chocolat craquant et chantilly

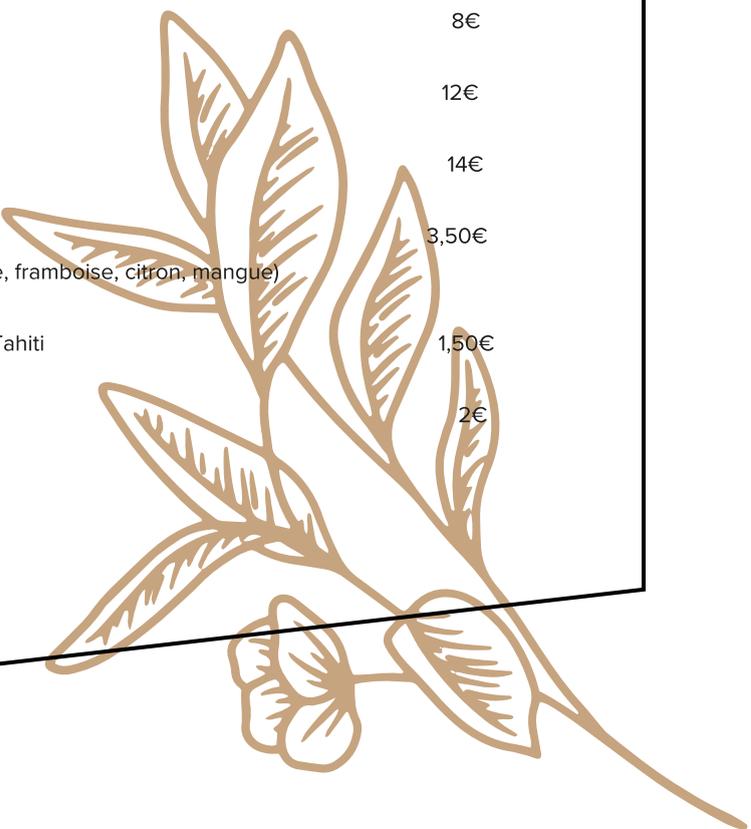
12€

Tropézienne maison pour 2 personnes

crème diplomate à la vanille de Tahiti, fraises de Carros et coulis

16€

GLACES



« Affogato »: Glace vanille, amandes effilées et espresso	8€
Chocolat ou Café « Liégeois »	12€
Coupe « Colonel » à la vodka Bistro	14€
Glaces et sorbets à la boule (vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, citron, mangue)	3,50€
Supplément Chantilly maison au mascarpone et vanille de Tahiti	1,50€
Sauce chocolat 64% maison	2€