



Nananère Resto

MENU

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

Menu « Nananère »

(pour le déjeuner et le dîner)

Pissaladière de tradition maison

OU

Saucisson pistaché en brioche maison, jus réduit et salade bio de Tristan

+

La pêche du jour rôtie, fumet de poissons lié à la rouille et légumes d'hiver

OU

Demi magret de canard rôti et légumes de saison sautés en persillade

+

Tiramisu Signature

OU

Poire pochée au vin chaud, glace yaourt et financier à la noisette

45€

Formule du Midi

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Expresso

29€

Menu « Pitchoun »

(jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson rôti et frites maison

OU Pâtes au jus de viande et parmesan

+

Crème au chocolat maison / 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

Poireaux vinaigrette de tradition, moutarde à l'ancienne, œuf et croûtons

11€

Pissaladière de tradition maison

12€

Carpaccio de poulpe grillé à la flamme, pommes de terre, "mojo verde", coriandre et cacahuètes

16€

Gambas grillées minute, avocat bio de Vallauris, sauce cocktail et radis

17€

Saucisson pistaché en brioche maison, jus réduit et salade bio de Tristan

13€

Pâtes et Risotto

Macaroni maison à la crème de veau truffée, chiffonnade de porchetta, brocolis de Vallauris et parmesan "Vacca Rossa"

29€

Gnocchi maison à la daube de bœuf, cèpes et parmesan 24 mois

29€

Risotto safrané, gambas grillées, St Jacques snackées, petits légumes de saison et bisque de crustacés

31€

Plats

Le "Grand Aioli" de tradition avec la pêche du jour, légumes bio de notre potager, œuf et bulots

34€

Domaine Figuière "Première", Côte de Provence blanc (9€ le verre)

Bourride poissons à la provençale, soupe de poissons, coquillages, rouille et croûtons

34€

Domaine FUMEES BLANCHES, Gascogne, 100% sauvignon (8€ le verre)

Cuisse de canard confite, jus corsé aux épices, pommes de terre "sarladaises" et légumes de saison en persillade

31€

Cave Clairmont, Collines rhodaniennes, 100% Syrah (8,50€ le verre)

Parmentier de bœuf braisé 12h, petits légumes, purée truffée gratinée aux fromages et salade verte bio de nos terres

33€

Château Gayon, Bordeaux rouge (8,50€ le verre)

P'tits plus

Poêlée de légumes du moment

6€

Frites maison

6€

Salade verte

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€

Poire pochée au vin chaud, glace yaourt et financier à la noisette

9€

Profiterole maison, glace vanille, chantilly au mascarpone et sauce chocolat noir 64%

11€

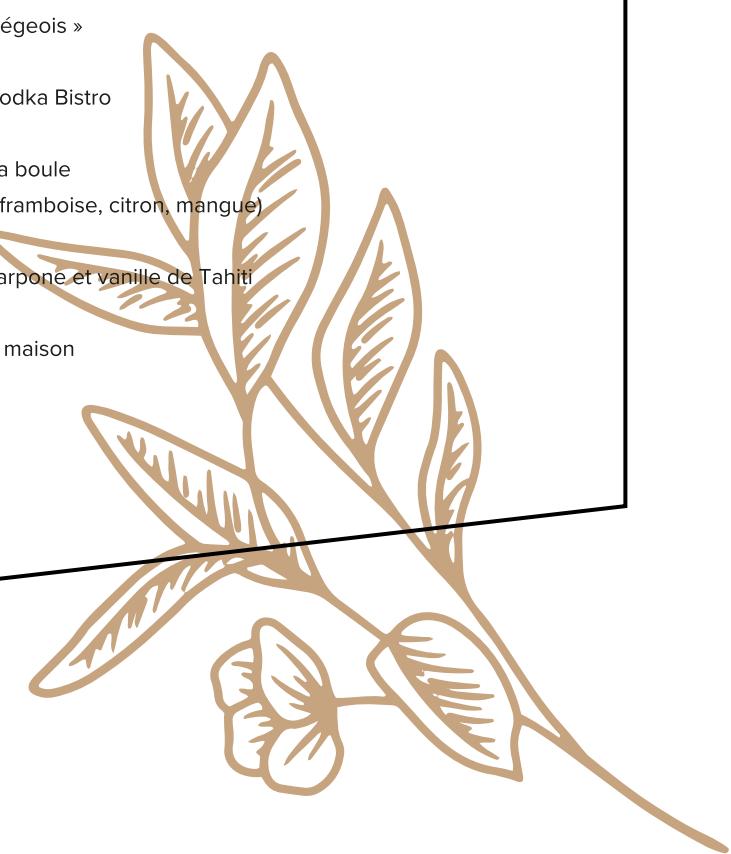
Petit pot de crème au chocolat maison, crème diplomate,

fruit de la passion et Amaretti à la pistache

11€

Café et gourmandises

13€



GLACES

« **Affogato** » - Glace vanille, amandes effilées et expresso

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€