

# 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

Fines tranches de maigre marinées à l'espagnole, moules et fèves

+

Risotto aux gambas, petits pois, épinards, cébettes  
et bisque de crustacés

OU

Suprême de volaille mariné et pané, asperges, noisettes, parmesan affiné  
et crème de morilles de pays

+

Tiramisu Signature

OU

Clafoutis aux fruits de saison

**45€**

---

## FORMULE DU MIDI

*(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)*

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Expresso

**31€**

## MENU ENFANT

*(jusqu'à 12 ans)*

Filet de poulet pané maison et frites maison  
OU Filet de poisson rôti et frites maison

+

Clafoutis aux fruits de saison  
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

---

Pissaladière de tradition maison

16€

Fines tranches de maigre marinées à l'espagnole, moules et fèves

17€

Chair de crabe liée à la sauce "cocktail", concombres, avocat grillé, cacahuètes et tuiles à l'encre de seiche

18€

Petits artichauts violets de pays, zestes de citron, tapenade et chips de parmesan

18€

## Salade

---

La César: salade romaine, œuf dur, parmesan 24 mois, croûtons et sauce maison aux anchois

18€

Suppléments: Poulet pané (8€) / Gambas grillées (8€) / Avocat (6€) / Bacon grillé (6€)

## Pinsa au levain

---

L'Antiboise: Tomate, thon, olives, basilic, cébettes et tomates cerises

25€

L'Italienne: mortadelle, mozzarella, pistaches, roquette et réduction de balsamique

26€

La "Nananère": bresaola, provolone fumé, roquette, parmesan et pickles

26€

## Pâtes et Risotto

---

Linguine aux palourdes au beurre persillade

31€

Gnocchi maison au poulet fermier, petits pois, sauge, roquette et parmesan

29€

Risotto aux gambas, petits pois, épinards, cébettes et bisque de crustacés

32€

## Plats

---

Pêche du jour façon "paëlla", chorizo, riz noir, puntalettes safranées, moules et gambas

36€

Poulpe grillé à la plancha, crème de piquillos, sauce vierge, brochette d'épinards grillés à la flamme et poudre d'olives noires

34€

Suprême de volaille mariné et pané, asperges, noisettes, parmesan affiné et crème de morilles de pays

36€

Poitrine de cochon confite puis grillée, servie à la mexicaine: tortillas de blé maison aux fromages, guacamole, coriandre, radis et citron vert

35€

## Petits plus

---

Frites maison (6€) / Légumes de saison sautés (6€) / Salade verte (5€)

# Desserts

---

Le Tiramisu, notre spécialité

9€

Clafoutis aux fruits de saison et pâte d'amande

9€

Ananas grillé à la flamme, crème glacée à la vanille, orange, noix de cajou à la fleur de sel,  
pétales de carotte au coulis de fruits rouges maison

11€

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

11€

Coupe glacée "Cookie dough" maison:

glace vanille, glace yaourt, cookies maison au chocolat noir et caramel au beurre salé

12€

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€

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

Prix nets et service inclus.