

NANANÈRE RESTO

Menu

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

MENU NANANÈRE

(pour le déjeuner et le dîner)

Petits artichauts violets de pays, zestes de citron, tapenade et chips de parmesan (V) (L)

OU

"Œufs mayo" à la rillettes de poissons frais, pain melba croustillant
et poudre de boutargue du Var (L) (G)

+

Risotto aux gambas, courgettes de pays, épinards, cébettes
et bisque de crustacés (L) (C)

OU

Emincé de bœuf Simmental maturé 21 jours, sauce poivre vert, échalotes confites,
frites maison et salade verte (L)

+

Tiramisu Signature (L) (G) (N)

OU

Clafoutis aux fruits de saison (L) (G) (N)

45€

FORMULE DU MIDI

(uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi)
selon stock disponible

Plat du jour

+

Dessert du jour

+

Expresso

31€

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Filet de poulet mariné au paprika fumé
et frites maison (L)

OU Risotto aux légumes de saison (L)

+

Fraises / chantilly / biscuit (L) (G) (N)

OU 1 boule de glace / chantilly / biscuit (L) (G) (N)

21€

(V) Végétarien (L) avec Lactose (G) avec Gluten (C) avec Crustacés (N) avec fruits à coques

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 (L) (G)

15€

Petits **artichauts violets** de pays, zestes de citron, tapenade et chips de parmesan (V) (L)

16€

Courgettes de pays rôties, pesto basilic et menthe, mozzarella Di Bufala, mûres et poudre de lard fumé (L) (N)

16€

“Œufs mayo” à la rillettes de poissons frais, pain melba croustillant et poudre de boutargue du Var (L) (G)

12€

Salades

La Grecque (V) (L)

tomates, olives noires, concombre, féta AOP grecque et huile d'olive infusée à l'origan frais

22€

L'Antiboise

tomates, thon, œuf crémeux, poivrons doux, olives niçoises, basilic et cébettes

24€

La César (L) (G)

salade romaine, œuf crémeux, parmesan 24 mois, croûtons et sauce maison aux anchois

18€

Suppléments: Poulet mariné au paprika fumé (8€) / Gambas grillées (8€) (C) / Avocat (6€) (V)

Plats

Risotto végétarien aux légumes de saison, roquette et parmesan “Vacca Rossa” 24 mois (V) (L)

28€

Risotto aux gambas, courgettes de pays, épinards, cébettes et bisque de crustacés (L) (C)

32€

Pêche du jour rôtie, ratatouille traditionnelle, épinards frais,

bisque de crustacés liée au beurre safrané et réduction de balsamique (L) (C)

34€

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

34€

Suprême de volaille “Label rouge” mariné au paprika fumé, pois chiches verts, crème de pois aux herbes fraîches, sauce “Ranch” servie froide et huile de tomates séchées (L)

32€

Emincé de **bœuf Simmental** mûré 21 jours, sauce au poivre vert, échalotes confites, frites maison et salade verte (L)

33€

Petits plus

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

(V) Végétarien (L) avec Lactose (G) avec Gluten (C) avec Crustacés (N) avec fruits à coques

Desserts

Le **Tiramisu**, notre spécialité (L) (G) (N)

9€

Clafoutis aux fruits de saison et pâte d'amande (L) (G) (N)

9€

Fruits rouges de saison en textures, crème pâtissière maison à la **pistache**
et mousse lactée à la framboise maison (L) (G) (N)

13€

Le **"7 Nuances" de chocolat noir**:

brownie au cœur de ganache chocolat et sauce chocolat noir 64% (L) (G) (N)

13€

Coupe glacée **"Cookie dough"** maison:

glace vanille, glace yaourt, cookies maison au chocolat noir et caramel au beurre salé (L) (G) (N)

12€

Café et gourmandises (L) (G) (N)

13€

GLACES

« **Affogato** » : Glace vanille, amandes effilées et espresso (L) (N)

8€

Chocolat ou Café « **Liégeois** » (L) (G) (N)

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 (L)

1,50€

Sauce chocolat 64% maison (L)

2€

(V) Végétarien (L) avec Lactose (G) avec Gluten (C) avec Crustacés (N) avec fruits à coques

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