



MENU MIDI

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15

Entrée/Plat/Dessert – 28[€]

Entrée/Plat/Dessert/Verre de vin/Boisson chaude - 32[€]

Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert – 23[€]

ENTRÉES

Salade de lentilles, courge fumée, sauce ravigote

ou

Crudo de thon, betterave, raifort

ou

Soupe d'oignon doux et ratte, jus d'agneau

PLATS

Poulet braisé aux épices, blettes, semoule aux herbes

ou

Daurade snackée, topinambour, châtaignes grillées

ou

Linguine, crème de champignons, ail noir

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Figues pochées, hibiscus, shiso, granola

ou

Chocolat chaud, biscuit streusel, glace aspérule

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere





DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12am to 2:15pm



Starter/main course/dessert – 28[€]

Starter/main course/dessert/glass of wine/hot beverage – 32[€]

Starter/main course *or* Main course/dessert – 23[€]

STARTERS

Lentils salad, smoked squash, ravigote

or

Tuna crudo, beet, horseradish

or

Sweet onion and ratte potato soup, lamb juice

MAIN COURSES

Braised chicken with spices, chard, herb semolina

or

Snacked sea bream, sunchokes, roasted chestnuts

or

Linguine, mushroom cream, black garlic

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

Poached figs, hibiscus, shiso, granola

or

Hot chocolate, streusel cookie, woodruff ice cream

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

