



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

Œuf mayonnaise, laitue de mer, tartare de thon

ou

Terrine d'agneau confit, olives noires, basilic

ou

Salade de pois chiches aux épices douces, abricots, dattes

PLATS

Poitrine de cochon caramélisée, polenta fumée, miel-moutarde

ou

Kouloubiak de saumon, beurre blanc citronné, mesclun

ou

Risotto à la crème de cèpes, trompette des morts

DESSERTS

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

ou

Pain perdu, caramel au cacao

ou

Carpaccio d'ananas au shiso vert, chantilly coco

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

Egg mayonnaise, sea lettuce, tuna tartare

or

Confit lamb terrine, black olives, basil

or

Chickpea salad with mild spices, apricots, dates

MAIN COURSES

Caramelized pork belly, smoked polenta, honey-mustard

or

Salmon kouloubiak, lemony *beurre blanc*, mesclun

or

Risotto with cep cream, *trompette des morts* mushrooms

DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

or

French toast, cacao caramel

or

Pineapple carpaccio with green shiso, coconut whipped cream

Nectar by Maison Mère - 7 rue Mayran, 75009 Paris

maisonmere.co -   @nectar_maisonmere

