



TABLE ENSOLEILLÉE PAR AMANDINE
CHAIGNOT

Ouvert 7/7 j Déjeuners
& dîners 01 42 65 74
71
www.hotelfloridaparis.com

Suivez-nous sur Instagram
[@nepita_restaurant](https://www.instagram.com/nepita_restaurant)

A
P
É
R
I
T
I
F
S
&
V
I
N
S
A
U
V
E
R
R
E

1
4
c
I

COCKTAILS SIGNATURES

EARLY PM • Floral & oxydatif 15
Pisco Quatros Gallos à la camomille, fino xeres, verjus

NEPITA • Sour & herbacé 15
Eau de vie de pomme Drouin à la Nepita, vermouth blanc,
citron jaune, bitters celery, blanc d'oeuf

ROSIDAE • Citronné & végétal 15
Gin Nuage, graines de fenouil, citron jaune, concombre

L'AMERIC' • Amer & notes de fruits secs 15
Liqueur de noix, vermouth 9Didante rouge, Campari,
bitter pamplemousse, eau gazeuse

ESPRESSO AMARETTI • Torréfié & fruité 15
Vodka Nuage, café frais, liqueur de noyaux Tempus

DOLCE DOLCE • Fruité & glamour 15
Aperol, abricot, romarin, pétillant naturel, sel rose

SPICY DONA • Épicé & poivré 15
Tequila blanco Calle 23, basilic, piments, citron vert, agave

BULLES

Champagne, Origines Bergère, Blanc 17
Champagne, Origines Bergère, Rosé 17
Cidre, L'Herbage, Lireux Cyprien, 2021 8

VINS BLANCS

Macon Peronne Les As, Domaine Aimé Blouzard, 2022 12
Tourraine, Oisly Fabel Barbou, Domaine des Corbillères, 2021 15

VINS ROUGES

Chénas, Les 4 Chênes, 2020 11
IGP Aveyron, Calibre 12, Mas des Compeyre 11



À PARTAGER

Socca, condiment prune noire et citron confit	7
Barbajuans de blettes au citron	7
Sablé parmesan et crème d'olive noire	8
Crème d'artichaut, focaccia toastée	9
Anchois doux façon pissaladière Assiettes	9
de charcuteries italiennes	17

LE DÉJEUNER

Servi du lundi au samedi, de 12h00 à 14h00

Entrée, plat ou plat, dessert	36
Entrée, plat, dessert	45
Menu enfant	22

NÉPITA

Menu découverte	70
-----------------	----

Servi tous les jours, au déjeuner et au dîner
Proposé pour l'ensemble des convives

LE DIMANCHE

À partir de 11h30

Brunch des familles	43
----------------------------	----

Assiettes joyeuses à partager

Tous nos plats sont faits maison.
Certains plats peuvent contenir des produits allergènes,
cette liste est disponible sur demande. Viandes et poissons : origine France

Agnolotti à l'oignon doux et poulpe grillé	13
Artichaut à effeuiller émulsion pistache et poivre de Timut	14
Mijotée de blettes au safran raisins secs et fenouil	14
Crudo de loup huile de tagette, radis de pleine terre	16
Polpette de cochon sauge, tomme de brebis 13	13

Premières asperges vertes de Provence fenouil, raisin et pain grillé	25
Rouget et seiche sauce à l'encre et chorizo, premières courgettes	27
Taglioni aux langoustines bisque réduite à la nepita	34

Saint-Pierre rôti entier pour 2 au thym et au citron légumes des fermes partenaires	69
Paillard de volaille, sauce vierge à la rhubarbe pommes de terre grenailles	24
Côtelettes d'agneau aux herbes amères gratin de riz	26

Frites maison • Salade de pousses • Légumes mijotés au romarin • Gratin de riz	8
---	---

FROMAGES

Sélectionnés par Alexandre	18
----------------------------	----

Sorbets et glaces maison cigarettes russes, crème fouettée	12
Noisettes en textures, gorgée de café	13
Agrumes rafraîchis meringue mentholée, sorbet oseille	14
Chocolat !	16