

À PARTAGER

Aïoli de crudités de la ferme du perche	9 €
Barbajuans de blettes au citron	9 €
Sablé parmesan et crème d'olive noire	8 €
Gressins feuilletés aux anchois et olives	8 €
Assiette de charcuteries italiennes	19 €

LE DÉJEUNER

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

Entrée, plat ou plat, dessert	39 €
Entrée, plat, dessert	45 €
Menu enfant	22 €

NEPITA

Menu découverte	70 €
Servi tous les jours, au déjeuner et au dîner	

LE DIMANCHEÀ partir de 11h30 43 €

Nos belles salades et douceurs à discrétion

Plat du dimanche :

Avocado toast, saumon fumé
 Poulet fermier, pomme de terre grenailles
 Burger frites

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

PRIX NET EN EUROS ; TAXES ET SERVICE COMPRIS, CHÈQUES NON ACCEPTÉS

ENTRÉES

Salade de tomates aux cerises et verveine	14 €
Artichaut à effeuiller Émulsion pistache et poivre de Timut	16 €
Salade niçoise au poulpe grillé	18 €/29 €
Crudo de dorade Huile de basilic, concombre et radis	17 €
Foie gras de canard, chutney du moment, pain grillé	22 €

PLATS

Faux filet de bœuf à la plancha, 300g Sauce chimichuri et pommes de terre grenailles	38 €
Joue de lotte mijotée au fenouil, olives au jus de coques	26 €
Taglioni aux langoustines Bisque réduite à la nepita	36 €
Bar entier, rôti à plat pour deux, sauge et citron 2 accompagnements au choix	36 €/pers
Paillard de volaille, sauce vierge à la pêche Haricots verts et pêches	26 €
Pistou aux petits légumes d'été, pain grillé au parmesan	24 €
Frites maison • Salade de pousses • Légumes rôtis Haricots verts et pêches • Pomme de terre grenaille	6 €

FROMAGES

Sélectionnés par Alexandre	19 €
----------------------------	------

DESSERTS

Sorbets et glaces maison Tuile, crème fouettée	12 €
Noisettes en textures, gorgée de café	13 €
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat à l'amaretto	16 €
Fraises rafraîchies Gel citron vanillé, meringue et sorbet basilic	14 €