

**NOS SPRITZ**

**15 €**

**APEROL**

Aperol, eau gazeuse et prosecco

**LIMONCELLO**

Limoncello, eau gazeuse et prosecco

**SAINT GERMAIN**

Saint Germain, eau gazeuse et prosecco

**CAMPARI**

Campari, tonic et prosecco

**ITALICUS**

Italicus, eau gazeuse et prosecco

**BULLES**

**18 €**

**Champagne**, Origines Bergère, Blanc NM

**Champagne**, Origines Bergère, Rosé NM

## À PARTAGER

Stracciatella, pesto et noisettes torréfiées	12 €
Barbajuans de blettes au citron, sauce gremolata	9 €
Sablés parmesan et caviar d'aubergines fumées	8 €
Polenta croustillante, mayonnaise à la Nduja	9 €
Blinis au tarama d'oursin	12 €
Poivrons de Padròn grillés, sel fumé	9 €
Lard de Colonnata, focaccia à l'huile d'olive	18 €
Assiette de fromages sélectionnés par Alexandre	26 €
Foie gras de canard, chutney du moment, brioche toastée	24 €

## FORMULE DU JOUR AU DEJEUNER

Servi du lundi au vendredi, de 12h00 à 14h00 et le dimanche de 12h00 à 14h30

Plat du jour	28 €
Entrée, plat ou plat, dessert du jour	39 €
Entrée, plat, dessert du jour	45 €

## MENU NEPITA

Servi uniquement le soir pour l'ensemble de la table

Menu découverte à partager en 5 séquences	55 €
---	------

## MENU ENFANT

-12 ans	18 €
Pasta (jambon ou pesto) et boule de glace en dessert	

## ENTRÉES

Fleurs de courgettes farcies aux gambas et basilic	18 €
Artichaut entier à effeuiller Siphon scamorza, noisettes torréfiées	15 €
Poulpe grillé, gaspacho de pastèque et feta	18 €
Poêlée de girolles et petit pois Gésiers de canard confits	20 €
Foie gras de canard, chutney du moment, brioche toastée	24 €
Salade Nepita Cœur de romaine, noix de cajou au zaatar, radis, haricots verts câpres, tomates et halloumi grillé	28 €

## PLATS

Faux filet de bœuf Black Angus maturé à la plancha, 300g Frites au sel de sarriette et crème de gorgonzola	42 €
Filet de bar Purée fine de petits pois, jeunes pousses d'épinards	30 €
Tagliolini aux langoustines Bisque réduite à la nepita	38 €
Pêche du jour rôtie au beurre de sauge et citron, pour deux Au choix deux accompagnements	36 €/pers
Quasi de veau rôti au beurre Carpaccio de tomates anciennes, condiment aux herbes fraîches	36 €
Ravioles aux fromages Sauce safranée légèrement crémée, courgettes en textures	28 €
Frites maison • Salade de jeunes pousses et vinaigrette citron Haricots verts croquants • Salade de tomates anciennes	6 €

## DESSERTS

Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée	8 €
Tiramisu minute au praliné noisette du piémont	12 €
Meringue craquante, chantilly légère, fraises fraîches et en gelée	12 €
Madeleines tièdes, glace à l'huile d'olive et miel de fleurs sauvages	14 €
Tartelette myrtilles, chocolat et menthe	12 €
Affogato, glace pistache de Sicile Pistaches torréfiées et café de la Maison Fève	10 €