

Esquisse

42,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREE

Tartare de tomates, espuma de mozzarella et fraîcheur basilic

ou

Salade de poulpe grillé et ses condiments, ail confit et gel de xérès

PLAT

Dorade royale, vierge de légumes et ratatouille provençale

ou

Suprême de pintadeau, courgette ronde farcie et jus de réduction

FROMAGE

Assiette de fromages secs (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Praliné cacahuète, croustillant et sorbet cacao

ou

Parfait à l'abricot et biscuit au romarin

MIGNARDISE

Chef d'Œuvre

62,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREES

Emietté de crabe, citron vert, jeunes pousses de coriandre et croustillant de feuille de brick

ou

Carpaccio de veau rosé, salicorne, tomate séchées, notes de bergamote et pignons de pin torréfiés

PLAT

Thon rouge de Méditerranée, spaghettis de courgette façon alle vongole et bouillon dashi parfumé

ou

Filet de bœuf, jeunes légumes de saison et jus de déglacage réduit

FROMAGE

Assiette de fromages secs (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Autour de la myrtille et de la verveine

ou

Le chocolat accompagné de son sorbet poivron-framboise

MIGNARDISE



L'Instant Vinéa

Le bar à vin des Nymphéas Restaurant ...

... ses planches et ses assiettes à partager !

Uniquement les jeudis soirs estivaux de Juin à septembre, sur réservation.

~ CÔTÉ FRAIS ~

MOZZARELLA 18€ (2 pers)

Véritable Mozzarella di bufala à partager, huile d'olive, toast de pain frotté à l'ail et purée de tomate fraîche

GUACAMOLE 16€

Guacamole maison (avocat, oignon rouge, tomate coriandre et épices) et ses toasts.

TACOS DE CRABE 18€ (x4)

Emietté de crabe, citron vert, crème, coriandre, oignon, fait maison

~ CHAUD DEVANT ~

PATATAS BRAVAS 10€

Pommes de terre au paprika

HOT DOG MAISON 15€

Saucisse de Strasbourg, oignons frits, mayonnaise maison

CAMEMBERT RÔTI ET SALADE 15€

Camembert rôti au thym et salade verte

~ SUGGESTION DU CHEF A PARTAGER ! ~

Demander la suggestion du chef (Quantité limitée)

Nous travaillons sensiblement que des produits frais et de saison, il se peut que des changements soient apportés ponctuellement au menu.

Notre tarif inclus toutes taxes et le service est compris.

~ PLANCHES ~

PLANCHE CHARCUTERIES (4 pers) 32€

Charcuterie fine sélectionnée par nos soins : Spianata piccante italienne, porchetta aux herbes, coppa, jambon cru San Daniele, pâté en croute, saucisson sec au poivre de Madagascar, saucisson authentique Lyonnais, jambon truffée.

PLANCHE FROMAGES (4 pers) 25€

Sélection du Chef en partenariat avec la fromagerie viennoise : Comté affiné 12 mois, Rigotte de Condrieu, Fourme d'Ambert, tomme fleurie et beaufort.

PLANCHE MIXTE (2 pers) 30€

Charcuteries / Fromages

~ CHACUN SON DESSERT ! ~

GLACES ET SORBETS DU MOMENT 12€

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison, parfum selon le moment.

BARRE GLACEE 14€

Barre glacée tel un « snickers » fait maison, chocolat noir, glace vanille, cacahuètes et caramel

TIRAMISU OU PROFITEROLES selon le jour 14€

Le tiramisu au café, comme le veut la tradition, les profiteroles à la vanille ou au chocolat, avec notre chantilly maison.