

Esquisse

42,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREE

Velouté de courgette, menthe et féta.

Ou

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

PLAT

Filet de dorade royale, riz noir façon pilaf, sauce citron.

Ou

Côte de cochon d'Aveyron, écrasé de pomme de terre aux herbes, légumes de saison, jus corsé.

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Praliné de Lyon.

Ou

Parfait d'abricot au romarin, coulis d'abricot, crumble romarin

Chef d'Œuvre

62,00 euros

MISE EN BOUCHE

Eveil gustatif

ENTREES

Émietté de crabe, zest de citron vert, huile de noisette, croustillant de feuille de brick et avocat.

Ou

Tataki de bœuf, graine de sésame, sauce Teriyaki.

PLAT

Thon rouge de Méditerranée, risotto monte au parmesan, bouillon dashi parfumé.

Ou

Noix de veau, espuma de pomme de terre, légumes de saison et jus de réduction.

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés du moment. (supplément : 12,00 €)

DESSERT

Citron en trompe l'œil, insert verveine, vanille planifolia.

Ou

Le tout chocolat, disque choco 64%, crumble chocolat et sa glace choco, sauce cacahuète en praliné.



L'Instant Vinéa

Le bar à vin des Nymphéas Restaurant ...

... ses planches et ses assiettes à partager !

Uniquement les jeudis soirs estivaux de Juin au 10 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.