

## COCKTAILS SIGNATURES

<b>LE GATSBY</b> • Frais & pétillant Gin, citron jaune, crème de pêche, prosecco	15 €
<b>LA FLAPPER</b> • Puissant, fruité & épicé Vodka, Grand Marnier, citron jaune Crème de framboise, menthe, ginger beer	15 €
<b>LE CHARLESTON</b> • Puissant, amer & floral Gin, Apérol, crème d'abricot, citron jaune Blanc d'œuf, jus de pamplemousse	15 €
<b>L'EXPOSITION 1925</b> • Frais, floral & sucré Rhum blanc, Saint Germain, menthe, citron vert, Curaçao, eau gazeuse	15 €
<b>DOLCE DOLCE</b> • Fruité & glamour Aperol, lune d'abricot, romarin, prosecco	15 €
<b>SPICY DONA</b> • Épicé & poivré Tequila blanco, basilic, piments, citron vert, agave	15 €
<b>THE VELVET LONGUE</b> • Puissant, riche & rond Bourbon, vermouth rouge, sirop de vanille, Drambuie	15 €
<b>THE PROHIBITION ESPRESSO</b> • Puissant, sucré & rond Whisky, liqueur de café, espresso, sirop de vanille, bitter chocolat	15 €
<b>FELLINI</b> • Doux, épicé & gourmand Vodka infusée orange cannelle, Grand Marnier Citron jaune, jus d'orange	15 €

## BULLES

<b>Champagne</b> , Origines Bergère, Blanc NM	18 €
<b>Champagne</b> , Origines Bergère, Rosé NM	18 €

### À PARTAGER

Radis du printemps et Brocciu parfumé au citron	12 €
Barbajuans de blettes au citron, sauce gremolata	9 €
Sablés parmesan et tapenade d'olive kalamata	8 €
Croquettes croustillantes de jambon et crème d'olive verte	9 €
Assiette de jambon ibérique	36 €
Assiette de belles charcuteries italiennes	24 €
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, crème de chorizo et oignons confits	18 €
Tartare de thon rouge de méditerranée Petits pois frais et velouté glacé aux petits pois	17 €
Foie gras de canard, chutney du moment, brioche toastée	24 €

### PLATS

Faux filet de bœuf maturé à la plancha, 300g Frites au sel de sarriette et crème de gorgonzola	42 €
Filet de bar Purée fine de petits pois, ail des ours et huile verte	30 €
Tagliolini aux langoustines Bisque réduite à la nepita	38 €
Pêche du jour rôtie au beurre de sauge et citron, pour deux 2 accompagnements au choix	36 €/pers
Suprême de volaille jaune fermière Sauce romesco et légumes primeurs	32 €
Ravioles aux fromages et asperges en textures, émulsion verte	28 €
Frites maison • Salade de pousses • Légumes primeurs Pommes de terre grenailles	6 €

### DESSERTS

Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée	8 €
Tiramisu minute au praliné noisette du piémont	12 €
Melba de fraises gariguettes et rhubarbe, sorbet fraise-rhubarbe	14 €
Madeleines tièdes, glace à l'huile d'olive et miel de fleurs sauvages	14 €
Viennoise au chocolat	10 €
Affogato, glace pistache de Sicile Pistache torréfiée et café de la Maison Fève	10 €