



**TABLE ENSOLEILLÉE
PAR AMANDINE CHAIGNOT**

Ouvert 7/7 j
Déjeuners & dîners
01 42 65 74 71
www.hotelfloridaparis.com

Suivez-nous sur Instagram
[@nepita_restaurant](https://www.instagram.com/nepita_restaurant)

COCKTAILS SIGNATURES

EARLY PM • Floral & oxydatif 15€
Pisco Quatros Gallos à la camomille, fino xeres, verjus

NEPITA • Sour & herbacé 15€
Eau de vie de pomme Drouin à la népita, vermouth blanc,
Citron jaune, bitters celery, blanc d'oeuf

ROSIDAE • Citronné & végétal 15€
Gin Nuage infusé aux graines de fenouil, citron jaune, concombre

L'AMERIC' • Amer & notes de fruits secs 15€
Liqueur de noix, vermouth 9Didante rouge, Campari,
Bitter pamplemousse, eau gazeuse

ESPRESSO AMARETTI • Torréfié & fruité 15€
Vodka Nuage, café frais, liqueur de noyaux Tempus

DOLCE DOLCE • Fruité & glamour 15€
Aperol, abricot, romarin, pétillant naturel, sel rose

SPICY DONA • Épicé & poivré 15€
Tequila blanco Calle 23, basilic, piments, citron vert, agave

BULLES
Champagne, Origines Bergère, Blanc NM 18€
Champagne, Origines Bergère, Rosé NM 18€
Cidre, L'Herbage, Lireux Cyprien, 2021 8€
French Bloom (sans alcool) 15€

VINS BLANCS
Mâcon, La Roche Vineuse Domaine Merlin, Bourgogne 2022 12€
Touraine, Oisly Fabel Barbou, Dom. Des Corbillères, 2021 11€
AOC Corbières, Blanc de l'œuf, Mas des Caprices, Languedoc 2022 10€
Muscadet Sèvre & Maine, Goulaine, Dom. Bonnet Huteau, 2019, Loire 11€

VINS ROUGES
Chénas, Rouge Caillou, Domaine des 2 Chênes, 2020 10€
IGP Aveyron, Calibre 12, Domaine Montrozier, 2021 10€
AOP Bourgogne Epineuil, Domaine Dominique Gruhier, 2022 13€
Corbières, Urbe, Domaine Antonini, 2020 11€

VINS ROSE
Corbières, Domaine Urbe, Aurelia, 2020 8€
Côte de Provence, Miraval, 2023 13€

VINS D'ORANGE
VDF, Dolmen, Domaines Cros des Calades 9€

A
D
É
R
I
T
I
E
/
&
V
I
N
/
A
U
V
E
R
D
E
/
1
4
C
L

A
D
É
R
I
T
I
E
/
&
V
I
N
/
A
U
V
E
R
D
E
/
1
4
C
L

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 DIMANCHE

À partir de 11h30

Nos belles salades et douceurs à discrétion

Plat du dimanche :

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

Enfant -12ans	22€
---------------	-----

*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	42 €
Joue de lotte mijotée au fenouil, olives au jus de coques	28 €
Taglioni aux langoustines	
Bisque réduite à la nepita	38 €
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 €