



NECTAR

BY MAISON MÈRE

BIENVENUE CHEZ NECTAR

TABLE CRÉATIVE ET MIXOLOGISTE



Repère de bons vivants, Nectar aime la rencontre et le partage. Adresse conviviale du quartier Montholon et ruche de l'hôtel Maison Mère, on s'y installe autour des

banquettes confortables ou du comptoir du bar pour un moment authentique et hors du temps.

Chaises velours, tables de marbre, néon rouge, couleurs chaudes et atmosphère tamisée donnent le tempo de la décoration des lieux, designée par Alexandre Danan, architecte décorateur de l'hôtel Maison Mère.

De la cuisine à la cave en passant par le bar, les produits sont au centre de la table, l'essence même du lieu, le nec plus ultra.

Nectar c'est la table pour les habitués qui prennent plaisir à revenir, et pour les épicuriens qui n'aiment pas s'ennuyer !





NECTAR LA TABLE TABLE PARISIENNE ET CRÉATIVE

À l'image de Maison Mère, Nectar est un territoire d'expression qui se renouvelle toutes les saisons, au gré de ses coups de cœur.

On s'y régale de la cuisine créative du chef Aurélien Lasjuilliaris qui, dans un format assiettes à partager ou menu dégustation, déroule une partition culinaire en 5 temps autour de la mer, la terre, le végétal et le sucré. Mettant en lumière les premières cueillettes automnales, la carte actuelle oscille entre mariages classiques - la tarte aux cèpes, siphon compté vin jaune, tout en gourmandise saisonnière - et accords inattendus, comme le thon mariné aux prunes, yuzu et huile de tagète.



Après avoir quitté sa Drôme natale pour faire ses armes au Georges V ou chez Marc Veyrat, le chef Aurélien Lasjuilliaris a poursuivi son parcours culinaire au sein de tables plus confidentielles comme les Résidents ou Tadam. Son mantra ? Proposer une cuisine vertueuse, qui respecte la nature et l'humain.

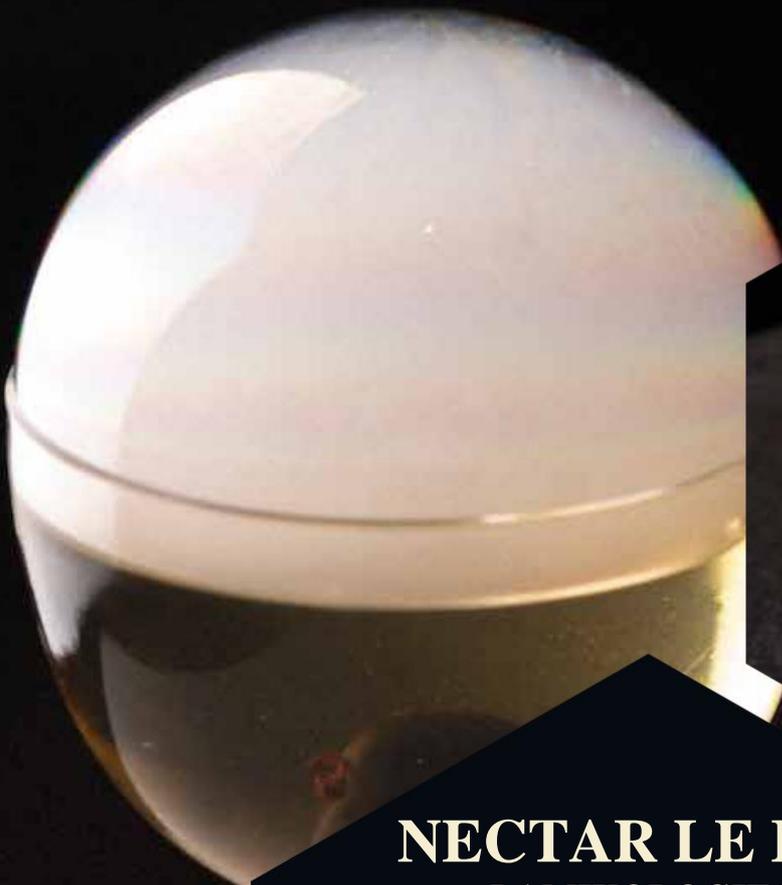
Travaillant le produit dans son entièreté, jusque dans un étonnant dessert au lait, l'une de ses signatures, il assure une continuité entre son menu dégustation et le menu déjeuner, qui revalorise les matières premières dans une démarche zéro gaspillage. Un engagement sincère qu'il construit jour après jour aux côtés de son équipe et de ses partenaires.

«Parce que la cuisine de demain sera avant tout durable et responsable, soucieuse des saisons et des ressources naturelles, mettant en avant les circuits courts et les productions vertueuses, j'ai développé au I des années un réseau de con ance auprès de fournisseurs engagés»

Pas question pour autant de faire l'impasse sur l'audace. Dans les assiettes d'Aurélien, au-delà du produit bruit sublimé, se dresse toujours une herbe qui étonne, une plante qui réveille ou un assaisonnement qui tranche. Harissa, ail noir, dashi ou miso sont ainsi les condiments sans frontières qui, avec parcimonie et justesse, mènent la danse tout au long du repas.

Menu dégustation soir 49€
ou à la carte assiettes à partager 9-20€





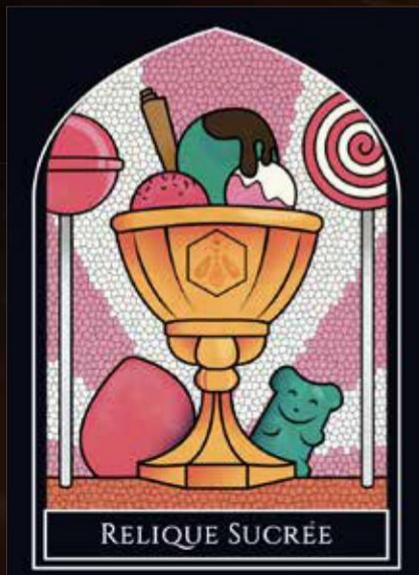
NECTAR LE BAR L'AMIXOLOGIE QUI MÉLANGE LE TOUT PARIS!

Sous le néon rouge de Nectar se passent bien des merveilles... Marvin Landro et son équipe font habilement danser les nectars multicolores comme un véritable spectacle réunissant tous les soirs autour du comptoir façon izakaya, les épicuriens parisiens et voyageurs du Monde.

Des assiettes pour grignoter à prix doux accompagnent les créations des mixologues.

La première carte signature "Allégeances" imaginée par le chef barman Marvin Landro sont des recettes originales, créatives et audacieuses qui sacralisent avec humour et provocation les nouvelles addictions survenues post confinement : Sainte Nitouche, Marie Jeanne, Écran Béni, à chacun son addiction !

Cocktails entre 10€ et 16€



RELIQUE SUCRÉE - 15€
Sucré, pointe d'acidité, onctueux

Amaretto,	Amaretto,
Griotte,	Morello cherry,
Liqueur de vanille,	Vanilla liquor,
Angostura bitter,	Angostura bitter,
Lime,	Lime,
Mousse de coco	Cocoanut mousse

"Ô relique sucrée, on se moque des maladies, j'ai besoin de toi comme le caramel a besoin de sucre, recouvre de ton nappage ma vie et mes excès. Au diable les apparences, tu sucres donc je suis !"

CARTE JOKER
LECOCKTAIL&DESSERT
TSURPRISE

Derrière la carte cocktail Joker et le menu dégustation se cache une alliance des plus audacieuses entre le chef barman Marvin Landro et le chef de cuisine Aurélien Lasjuilliaris : une version solide en dessert du cocktail du moment, qui évolue selon les envies des deux créateurs...

À déguster ensemble pour un véritable voyage gustatif !

LE COLLECTIF NECTAR

UNE BELLE PROCHETTES DE PASSIONNÉS!



CHEF AURÉLIEN LASJULLIARIAS Chef Cuisinier

Cinq ans d'apprentissage rigoureux, une curiosité insatiable, une culture en autodidacte, quinze ans de travail des palaces aux bistrotts et toujours des envies d'accomplissement.

Chef Aurélien Lasjulliaris aime les assiettes généreusement travaillées, riches en textures, souvent accompagnées d'une sauce ou d'un jus, accommodées d'une garniture réfléchie, mijotée, utile.



MARVIN LANDRO Chef Barman

Chef barman de Nectar, Marvin est un fin mixologue qui mélange subtilement équilibre des saveurs, justesse technique et originalité. Formé dans de belles maisons comme La Mezcaleria (Hotel 1K Paris) ses places devant le bar sont aussi précieuses que ses conseils et créations sur mesure.



THOMAS VIELJEUX Directeur la restauration et oenologie

Passionné par la restauration depuis 15 ans, Thomas est issu d'une famille de bons vivants où les maîtres mots sont partage et convivialité. Ancien de chez Abstinence (groupe Fitzgerald) c'est à travers toutes ses expériences

professionnelles à Paris et autour du Monde sont nées ses inspirations sur la cuisine, le service ou encore l'ambiance



LES ÉVÈNEMENTS

AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE



JEUDIS JAZZY Tous les jeudi de 19h à 22h

Chaque semaine venez découvrir de nouveaux artistes de la scène jazz parisienne ! En collaboration avec Jazz en Fêtes, voyagez au rythme de la musique et profitez de notre bar à cocktails et restaurant dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Entrée libre sur consommation



MENUS COLLABORATIFS ET MASTERCLASS Des collaborations entre passionnés

Quelques fois par an, le collectif Nectar invite d'autres créatifs en cuisine ou autour du bar et imaginent à cette occasion ensemble, des menus et expériences de dégustation inédites. Masterclass ou ateliers sont également

une belle manière pour ces passionnés de transmettre leurs connaissances et





À PROPOS

Nectar chez Maison Mère
7 rue Mayran, 75009 PARIS

Réservations sur
www.maisonmere.co/fr/reserver-une-table
ou au 0142800000

www.maisonmere.co/nectar

Nectar_MaisonMere

Privatisation possible sur demande

Horaires d'ouverture Nectar la table : du
mercredi au samedi, midi et soir

Nectar le bar : du mardi au dimanche soir

Happy hour bar : du mardi au samedi, de

17H à 20H.