

# SALADES

## NÉLIE

24,50 €

Salades mêlées, saumon fumé et saumon fumé mariné à l'aneth, tarama et pommes de terre, accompagnées d'un flan de légumes à l'aneth.

*Mixed salads, smoked salmon and smoked salmon marinated in dill, tarama and potatoes, served with a vegetable flan with dill.*

## BELLINI

19,50 €

Salade de penne aux écrevisses, féta, tomates séchées, tomates cerises, parmesan et basilic, accompagnée de roquette, tapenade verte et d'une sauce au citron et à l'huile d'olive.

*Penne salad with crayfish, feta, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, parmesan and basil, served with rocket, green tapenade and a lemon and olive oil sauce.*

## SIAM

19,50 €

Salade de chou chinois et tendres morceaux de poulet, carottes râpées, pousses de soja, coriandre et menthe, pois gourmands, gingembre, noisettes torréfiées et graines de sésame, assaisonnée d'une vinaigrette à la sauce soja, huile de sésame grillé et vinaigre balsamique.

*Chinese cabbage salad with tender pieces of chicken, grated carrots, beansprouts coriander and mint, snow peas, ginger, roasted hazelnuts and sesame seeds, dressed with a vinaigrette of soy sauce, toasted sesame oil and balsamic vinegar.*

## CHAALIS

21,50 €

Salade de pousses d'épinards, émincé de blanc de poulet, pois gourmands, soja, gingembre, graines de sésame, coriandre et menthe, accompagnée de morceaux de mangue fraîche et suprêmes de pamplemousse, servie dans une feuille de brick à la tomate, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

*A salad of spinach shoots, minced chicken breast, snow peas, soya, ginger, sesame seeds, coriander and mint, accompanied by pieces of fresh mango and grapefruit segments, served in a tomato brick pastry and dressed with a honey vinaigrette.*

## TIEPOLO

18,50 €

Salade d'avocat et de pois chiches, carottes, concombres, champignons, tofu fumé, accompagnée de cerfeuil, persil plat, et de sésame, servie avec un assaisonnement à la coriandre et au cumin, huile d'olive et soja.

*Avocado and chickpea salad with carrots, cucumbers, mushrooms, smoked tofu, chervil, flat-leaf parsley and sesame seeds, served with a coriander and cumin seasoning, olive oil and soy.*

# PLATS

**Plat du jour** (du lundi au vendredi) 22,00€

*Dish of the day (from Monday to Friday)*

**Quiche du jour** 17,50 €

Avec salades mêlées.

*Quiche of the day with mixed salad.*

**Carpaccio de boeuf** 21,00 €

Servi avec ses copeaux de parmesan, tapenade sur toast, champignons de Paris, fleurs de câpres et son gratin dauphinois. Viande d'origine française.

*Beef carpaccio served with parmesan shavings, tapenade on toast, button mushrooms, caper flowers and gratin dauphinois. Meat of French origin.*

**Poulet fermier coco citronnelle** 23,00 €

Poulet fermier coco et citronnelle accompagné d'un riz Thaï parfumé. Viande d'origine française.

*Free-range chicken in coconut milk and lemongrass served with fragrant Thai rice. Meat of French origin.*

**Dos de saumon et légumes vapeurs** 25,00 €

Accompagné d'une sauce gingembre.

*Piece of salmon with ginger sauce and steamed vegetables.*

**Saltimbocca Alla Romana** (plat de l'exposition) 27,00 €

Roulé de veau de prosciutto et de sauge cuits dans du vin blanc et du beurre, accompagné de pomme de terre au four au romarin.

*Veal roll with prosciutto and sage cooked in white wine and butter, served with rosemary jacket potato.*

**Rigatoni crème de truffe** 22,00 €

*Rigatoni with truffle cream.*

# FORMULES

**L'heure du déjeuner** 20,50 €  
(jusqu'à 16h)

Eau plate ou eau gazeuse (50cl)  
ou 1 verre de vin (14 cl)  
Quiche du jour avec salades mêlées

*Still or sparkling water (50cl)  
or 1 glass of wine (14cl)  
Quiche of the day with mixed salad*

**La formule du jour** 35,00 €  
(du lundi au vendredi, jusqu'à 15h)

Eau plate ou eau gazeuse (50cl)  
ou 1 verre de vin (14 cl)  
Plat du jour  
Glacé 2 boules ou Pâtisserie au choix

*Still or sparkling water (50cl)  
or 1 glass of wine (14cl)  
Dish of the day  
2 scoops of ice cream or a choice of pastry*

**Menu enfant** 13,50 €  
(jusqu'à 7 ans)

1 verre de jus d'orange (14 cl)  
Mini burger de poulet  
Glacé 1 boule

*1 glass of orange juice (14 cl)  
Mini chicken burger  
1 scoop of ice cream*

**Brunch** 39,00 €  
(samedi et dimanche, de 11h à 14h30)

Café, thé ou chocolat  
Jus d'orange frais  
Corbeille du boulanger  
Œuf cocotte aux fines herbes, salades  
mêlées, salade de pommes de terre à  
l'aneth, saumon fumé ou jambon de  
Parme  
Glacé 2 boules ou Pâtisserie au choix

*Coffee, tea or chocolate  
Fresh orange juice  
Baker's basket  
Herb egg casserole, mixed salad, potato  
salad with dill, smoked salmon or Parma ham  
2 scoops of ice cream or choice of pastry*

**Brunch enfant** 15,50 €  
(jusqu'à 7 ans, samedi et dimanche, de 11h à 14h30)

Une tasse de chocolat chaud  
1 verre de jus d'orange (14 cl)  
1 mini viennoiserie  
Mini burger de poulet  
Glacé 1 boule

*A cup of hot chocolate  
1 glass of orange juice (14 cl)  
1 mini pastry  
Mini chicken burger  
1 scoop of ice cream*

# DESSERTS

**Pâtisserie au choix** 12,90 €  
*Choice of pastries*

**Fromage blanc** 7,50 €  
et son coulis de framboises  
*Fromage blanc with raspberry coulis*

**Assiette de fromages** 12,00 €  
*Cheese plate*

**Café gourmand** 11,50 €  
*Gourmet coffee*

**Thé ou chocolat gourmand** 12,50 €  
*Gourmet tea or chocolate*

**Prosecco gourmand** 15,00 €  
*Gourmet Prosecco*

# GLACES

**Chocolat ou Café Liégeois** 11,90 € **Dame Blanche** 11,90 €

**Coupe 2 parfums** 8,40 € **Coupe 3 parfums** 10,00 €

Citron vert, fraise senga, mangue Impala, chocolat noir Guajana, vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, pistache, caramel anglais, framboise, café espresso du Guatemala.

*Lime, strawberry senga, Impala mango, Guajana dark chocolate, vanilla with Bourbon bean infusion, pistachio, English toffee, raspberry, Guatemalan espresso coffee.*

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

# BOISSONS FRAÎCHES

Perrier (33cl)	5,00 €	Limonade nature (25cl)	5,50 €
Evian (33cl)	5,00 €	citron, pamplemousse ou grenade	
Evian (50cl)	6,00 €	Thé glacé du jour (25cl)	5,90 €
San Pellegrino (50cl)	6,00 €	Jus de fruits frais (25cl)	6,00 €
Evian avec sirop (33cl)	5,50 €	orange ou pamplemousse	
Coca-Cola / Zéro (33cl)	5,50 €	Jus de fruits (25cl)	6,00 €
Orangina, Schweppes (25cl)	5,50 €	abricot bergeron, pomme reinette, pêche de vigne ou mara des bois	
Citronnade fraîche (25cl)	5,50 €	Jus de tomate (25cl)	5,50 €
		Lipton IceTea Pêche (25cl)	5,10 €

# BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,10 €	Café viennois	5,10 €
Café décaféiné	3,10 €	Café crème	4,50 €
Café noisette	3,10 €	Café long	3,10 €
Café décaféiné noisette	3,10 €	Chocolat chaud	5,90 €
Cappuccino	5,60 €	Chocolat viennois	5,90 €

# BIÈRES

Corona (33cl)	6,50 €	Bière de Chaalis parfumée à la rose	7,00 €
Kronenbourg 1664 (33cl)	5,90 €	Bière italienne Balladin (33cl)	7,00 €
Cidre Appie Bio (33cl)	6,10 €		

# COCKTAILS

Mocktail du jour	12,00 €	Spritz	12,00 €
Cocktail du jour	13,50 €	Prosecco, Aperol et Schweppes tonic	

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.  
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.

# VINS ET CHAMPAGNE

ROUGES	14cl	37,5cl	50cl	75cl
Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fresne »	6,60 €	18,50 €	-	33,00 €
Rolland de BY Bordeaux « Tour Seran 2014 »	7,00 €	21,00 €	-	38,00 €
Croze Hermitage « Noble Rives 2021 »	7,50 €	21,50 €	-	43,00 €
Corvina 2020	7,50 €	-	-	43,00 €
Marsannay vieille vigne 2019 Bourgogne	-	-	-	63,00 €
BLANCS				
Bourgogne, Macon Chardonnay	6,60 €	-	-	33,00 €
Domaine de Riaux, Pouilly fumé	7,00 €	21,00 €	-	39,90 €
Domaine Bachelier, Chablis	7,90 €	23,00 €	-	42,00 €
Kir Vin blanc Bourgogne	7,00 €	-	-	-
Bandol Domaine Tempier 2021	-	-	-	59,00 €
Corvina Grigio 2023	7,50 €	-	-	41,00 €
Prosecco Bio Arnaces Brut	7,70 €	-	-	41,00 €
ROSÉ				
Côtes de Provence AOC	7,50 €	-	22,50 €	34,00 €
CHAMPAGNE				
Roederer brut premier	15,00 €	-	-	85,00 €

Prix nets – service compris

La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.  
Les boissons alcoolisées ne peuvent être servies en dehors des repas.

# PETIT DÉJEUNER

**Formule petit déjeuner** 12,50 €  
(du lundi au vendredi de 10h à 11h30)

Une boisson chaude au choix  
Un jus d'orange ou pamplemousse  
pressé  
Un croissant

*Your choice of hot drink  
Squeezed orange or grapefruit juice  
Croissant*

**Croissant à l'unité**  
Single Croissant

3.20 €

# L'HEURE DU THÉ

**Formule thé** 15,50 €  
(après 15h)

Thé au choix  
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

*Choice of tea  
2 scoops of ice cream or choice of pastry*

# AFTER-WORK

(vendredi de 18h à 22h00, dernière commande 30 mins avant la fermeture)

**Planche de charcuteries** 25,00€  
Charcuterie platter

**Planche de fromages** 25,00€  
Cheese platter

**Planche Mixte** 30,00€  
Mixed platter

**Planche Végétarienne** 25,00€  
Vegetarian platter

# THÉS ET INFUSIONS

## Japon Sencha

6,00 €

Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin, se boit impérativement nature.

*Green tea with whole leaves. Low in caffeine and very fine, it is best drunk on its own.*

## Courtisane

6,00 €

Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine, parsemé d'écorces d'orange et pétales de rose.

*Green Chinese tea flavoured with blueberry, vanilla and clementine, sprinkled with orange peel and rose petals.*

## Thé vert jasmin

6,00 €

Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.

*Chinese green tea scented with notes of jasmine.*

## Darjeeling Testa Valley des Indes

6,00 €

Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.

*The lord of teas, it is light-bodied and can be drunk with a splash of milk.*

## Earl grey

6,00 €

Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine au début du siècle. Bel arôme de Bergamote.

*The oldest of flavoured teas, brought over from China at the turn of the century. Beautiful aroma of Bergamot.*

## Pouchkine

6,00 €

Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron). Très apprécié en Russie.

*Chinese and Ceylon tea enriched with citrus fruits (orange and lemon). Very popular in Russia.*

## Quatre fruits rouges

6,00 €

Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.

*A blend of China and Ceylon teas flavoured with strawberry, raspberry, cherry and redcurrant.*

## Vanille

6,00 €

Mélange de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.

*Blend of China and Ceylon, natural Madagascar vanilla flavour.*

## Eden Rose

6,00 €

Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose.

*Black tea scented with lavender, bergamot, vanilla and rose petals.*

## Chine Lapsang Souchon

6,00 €

Thé de Chine aux larges feuilles fumées au bois d'épicéa frais.

*Large-leaf Chinese tea smoked with fresh spruce wood.*

## Rooibos Escapad

6,00 €

Rooibos vert nature, léger et déttox.

*Natural green Rooibos, light and detoxifying.*

## Infusion Camomille

6,00 €

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.

*A true ode to the night, this herbal tea is produced by small-scale chamomile flower growers.*

## Infusion Verveine

6,00 €

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas.

*Both gentle and soothing, verbena is the ideal after-meal infusion.*

## Infusion Menthe Poivrée

6,00 €

C'est le parfum puissant de la menthe poivrée qui s'invite dans cette tisane aux notes fraîches. Une tasse à la fois tonique et envoûtante.

*The powerful scent of peppermint comes through in this herbal tea with its fresh notes. A cup that's both invigorating and enchanting.*

# LE NÉLIE

RESTAURANT - SALON DE THÉ

Edouard André, qui fait bâtir l'hôtel particulier du boulevard Haussmann, épouse, en 1881, Nélie Jacquemart, une artiste renommée. A eux deux, ils constituent l'une des plus prestigieuses collections d'art privées de la fin du XIXème siècle.

Cet hôtel particulier est devenu le musée Jacquemart-André.

Après son mariage, Nélie renonce à sa carrière de peintre et enrichit, avec son mari, les collections de l'hôtel.

Pendant leurs treize années de vie commune le couple parcourt l'Italie à la recherche d'œuvres d'art. Il constitue leur propre « musée italien », à l'étage de la demeure, mettant à l'honneur de grands noms des écoles de Venise et de Florence, comme Giovanni Bellini, Andrea Mantegna, Paolo Uccello ou Sandro Botticelli.

Après la mort d'Edouard, Nélie entreprend des voyages lointains. En 1902, elle s'embarque à Marseille pour les Indes orientales. Le périple dure quatre mois : de Ceylan à Madras, puis de Calcutta à Rangoon, et jusqu'au pied de l'Himalaya.

Cette même année, le domaine de Chaalis, dans l'Oise, est en vente. Nélie y est très attachée car elle y a passé sa jeunesse auprès de Madame de Vatry, à qui elle doit son orientation artistique. Chaalis devient sa seconde demeure.

Le restaurant *Le Nélie* souhaite rendre hommage à l'immense collectionneuse et grande voyageuse que fut Nélie Jacquemart.

Au plafond de ce qui fut la salle à manger de Nélie, une fresque de Tiepolo ramenée de la villa Contarini, à Mira en Vénétie vous plonge dans cet univers où président l'art et le raffinement.

---

*Edouard André, who built the mansion on Boulevard Haussmann, married the renowned artist Nélie Jacquemart in 1881. Together they built up one of the most prestigious private art collections of the late 19<sup>th</sup> century, and the mansion became the Jacquemart-André museum.*

*After her marriage, Nélie gave up her career as a painter and, with her husband, enriched to the hotel's collections.*

*During the thirteen years they lived together, the couple travelled throughout Italy in search of works of art, setting up their own "Italian museum" on the first floor of the house, honouring great names from the schools of Venice and Florence, such as Giovanni Bellini, Andrea Mantegna, Paolo Uccello and Sandro Botticelli.*

*After Edouard's death, Nélie travelled far and wide. In 1902, she set sail from Marseille for the East Indies. The journey lasted four months: from Ceylon to Madras, then from Calcutta to Rangoon, and as far as the foot of the Himalayas.*

*That same year, the Chaalis estate in the Oise region was put up for sale. Nélie was very attached to it, having spent her youth there with Madame de Vatry, to whom she owed her artistic orientation. Chaalis became her second home.*

*Le Nélie restaurant pays tribute to Nélie Jacquemart, the great collector and traveller.*

*On the ceiling of what was Nélie's dining room, a fresco by Tiepolo brought back from the Villa Contarini in Mira, Veneto, plunges us into this world where art and refinement preside.*