



Artemisia Gentileschi (1593-1656), *Judith et sa servante*, vers 1615, Florence, Gallerie degli Uffizi, Galleria Palatina

Su concessione del Ministero della Cultura

PLATS DE L'EXPOSTION

PORCHETTA ALLA ROMANA

32,00 €

Carré de Porc désossé (Porc noir de Bigorre, maison Montalet), farci de viande de porc et foie de volaille, sauge, persillade, jus corsé, servi avec une déclinaison de Polenta à la Truffe, raisins et tomates cerises rôties. (Viande d'origine française).

VITELLO TONNATO

25,00 €

Fines tranches de Quasi de Veau, servi frais et recouvertes d'une sauce à base de thon, jaune d'œuf, anchois, câpres, huile d'olive et relevée de jus de citron, accompagnées d'une salade de roquette, de câpres à queues, d'un gratin dauphinois façon Darphin. (Viande d'origine française).

PARMIGIANA ALLA ROMANA *Veggie*

22,00 €

Aubergines rôties, sauce tomates pomodoro, scarmozza, ail, échalotes, mozzarella, pecorino, riquette, ciboulette, basilic.

DESSERTS

Café gourmand

12,50 €

Aux saveurs de l'Italie.

Bellini gourmand

15,00 €

Aux saveurs de l'Italie, servi avec une coupe de prosecco et purée de pêche.

BOISSONS

Spritz Apérol

12,50 €

Prosecco, Apérol et eau gazeuse.

Le Rital

13,50 €

Gin, jus de pamplemousse, jus de citron bio, cordial de romarin et poivre de Timut.

Spritz Saint Germain

13,50 €

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint Germain et eau gazeuse.

Bière italienne Balladin

8,00 €

Prix nets – service compris

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

SALADES

NÉLIE

25,00 €

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

BELLINI

20,00 €

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

CÉSAR

21,00 €

Salade Romaine et Sucrine, accompagnée d'un suprême de volaille jaune fermier, cuit à basse température puis snacké, copeaux de parmesan, croutons, anchois et oeuf mollet, assaisonnée d'une authentique sauce César, à base de fromage blanc, d'anchois, d'ail et de parmesan.

CHAALIS

22,00 €

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.

TIEPOLO

19,00 €

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.

PLATS

Plat du jour (du lundi au vendredi)

23,00 €

Quiche du jour Avec salades mêlées.

17,50 €

Carpaccio de boeuf

22,00 €

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

Canette fermière

28,00 €

Canette fermière sauce miel et framboise, accompagné d'un pressé de pommes de terre et de patates douce, ail noir et tomates rôties au romarin. (Viande d'origine française)

Dos de Cabillaud nacré

26,00 €

Dos de Cabillaud nacré, marinère de coques au Safran, choux Pakchoï cuit en marinère puis snacké et sa salade d'herbes.

FORMULES

L'heure du déjeuner 22,50 €
(jusqu'à 16h)

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

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
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

Menu enfant 14,50 €
(jusqu'à 7 ans)

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

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

Café, thé ou chocolat
Jus d'orange frais
Corbeille du boulanger

Chiffonnade de jambon de pays ou
saumon fumé, oeuf brouillé à la Truffe,
mesclun, tomates cerise
grappes rôties, gratin dauphinois façon
Dauphin

Club sandwich jambon blanc, pain de
mie, fromage frais, mesclun, Cantal, et
tomate verte.

ou
Club sandwich saumon fumé, pain
Polaire, Tzaziki, mesclun, fromage frais,
tomate et aneth.

Glace 2 boules ou pâtisserie au choix

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
Glace 1 boule

DESSERTS

Pâtisserie au choix 12,90 €

Fromage blanc 7,50 €

et son coulis de framboises

Assiette de fromages 15,00 €

Café gourmand 12,50 €

Thé ou chocolat gourmand 13,50 €

Bellini gourmand 15,50 €

Assortiment de desserts avec une coupe
de prosecco et purée de pêche.

GLACES

Chocolat ou Café Liégeois 11,90 €

Coupe 2 parfums 8,40 €

Dame Blanche 11,90 €

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.

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 €

MOCKTAILS

Joli Coeur	12,00 €	La Pépité	12,00 €
Cocktail fruité, intense et frais de framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir.		Cocktail doux, fuité, gourmand de pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine.	

BIÈRES

Corona (33cl)	7,00 €	Bière de Chaalis parfumée à la rose	8,00 €
1664 (33cl)	6,50 €	Bière italienne Balladin (33cl)	8,00 €
Cidre Appie (33cl)	6,50 €		

COCKTAILS

Bellini	10,00 €	Le Rital	13,50 €
Coupe de Prosecco, purée de pêche		Gin, jus de pamplemousse, jus de citron, cordial de romarin et poivre de Timut	
Spritz Apéro	12,00 €	Le Fripon	13,50 €
Prosecco, Aperol et eau gazeuse		Vodka française bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de citron bio, jus de yuzu, cordial de citronnelle.	
Spritz Saint Germain	13,50 €		
Prosecco, Aperol, Saint Germain, et eau gazeuse			

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 CHAMPAGNES

CHAMPAGNES	14cl	28cl	75cl
Roederer brut premier	15,00 €	-	85,00 €
Paul Laurent Blanc de Blanc	13,00 €		71,00 €

BLANCS

Bourgogne, Chardonnay « Macon Village 2023 »	7,00 €	14,00 €	36,00 €
Bourgogne, Kir Cassis ou Pêche	8,00 €	-	-
Bourgogne, Chablis « Domaine Bachelier 2022 »	9,00 €	18,00 €	44,00 €
Vallée de la Loire, Pouilly Fumé « Domaine de Riaux 2023 »	8,00 €	16,00 €	41,00 €
Provence, Bandol « Domaine Templier 2021 »	12,00 €	24,00 €	63,00 €
Italie, Sicile « Coste A Preola Grillo 2023 »	8,00 €	16,00 €	41,00 €
Italie, Frioul-Venetie-Julienne « Prosecco Bio Arnaces Brut »	7,70 €	-	39,00 €

ROSÉ

Provence, Château Maïme « Héritage 2023 »	7,50 €	15,00 €	40,00 €
---	--------	---------	---------

ROUGES

Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons 2022 »	7,00 €	14,00 €	36,00 €
Bordeaux, Médoc Cru Bourgeois « Château Tour Séran 2014 »	9,00 €	18,00 €	44,00 €
Vallée du Rhône, Croze Hermitage « Noble Rives 2022 »	9,00 €	18,00 €	44,00 €
Bourgogne, Marsannay « Les Longeroies 2019 »	12,00 €	24,00 €	63,00 €
Italie, Sicile « Coste Nero D'Avola 2022 »	8,00 €	16,00 €	41,00 €

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.

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,10 €	Café viennois	5,50 €
Café décaféiné	3,10 €	Café crème	5,00 €
Café noisette	3,10 €	Café long	3,10 €
Café décaféiné noisette	3,10 €	Chocolat chaud	6,50 €
Cappuccino	6,00 €	Chocolat viennois	6,50 €

PETIT DÉJEUNER

Formule petit déjeuner 12,50 €	Croissant à l'unité 3,20 €
---------------------------------------	-----------------------------------

(du lundi au vendredi de 9h à 11h30)

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

L'HEURE DU THÉ

Formule thé 15,50 €

(après 15h)

Thé au choix
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

AFTER-WORK

(vendredi de 18h à 22h00, dernière commande 45 mins avant la fermeture)

Planche de charcuteries 25,00€	Planche Mixte 30,00€
Planche de fromages 25,00€	Planche Végétarienne 25,00€

Prix nets – service compris

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

THÉS ET INFUSIONS

Japon Sencha

6,00 €

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

Courtisane

6,00 €

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

Thé vert jasmin

6,00 €

Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.

Darjeeling Testa Valley des Indes

6,00 €

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

Earl grey

6,00 €

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

Pouchkine

6,00 €

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

Quatre fruits rouges

6,00 €

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

Vanille

6,00 €

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

Eden Rose

6,00 €

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

Chine Lapsang Souchon

6,00 €

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

Rooibos Escapad

6,00 €

Rooibos vert nature, léger et detox.

Infusion Camomille

6,00 €

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

Infusion Verveine

6,00 €

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

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.

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.