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 pennes 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) 25,00€

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)

Prix nets – service compris
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

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 €
Le 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 Darphin

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, le 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 €
Prosecco gourmand 15,50 €

GLACES

Chocolat ou Café Liégois 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 au beurre salé, framboise, café espresso du Guatemala.

Prix nets – service compris
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

BOISSONS FRAÎCHES

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

MOCKTAILS

Joli Coeur 12,00 €

Cocktail fruité, intense et frais de framboise, cassis, poivrede Timut, thé noir.

La Pépite 12,00 €

Cocktail doux, fuité, gourmand de pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine.

Le Flambeur 12,00€

Fleur d'hibiscus, épices, gingembre, piment

BIÈRES

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

COCKTAILS

Bellini 10,00 €

Coupe de Prosecco, purée de pêche

Spritz Apérol 12,00 €

Prosecco, Apérol et eau gazeuse

Spritz Saint Germain 13,50 €

Prosecco, Aperol, Saint Germain, et eau gazeuse

Coucou 13,50 €

Gin Français, liqueur de Kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, cordial de myrtille fait maison

Le Fripon 13,50 €

Vodka fançaise bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de citron bio, jus de yuzu, cordial de citronnelle.

Le Old Fashioned 15,50€

Bourbon, Angostura bitters, sucre bio français

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	17,50 €	-	85,00 €
Paul Laurent Blanc de Blanc	14,50 €		71,00 €
BLANCS			
Bourgogne, Chardonnay « Macon Village 2023 »	7,50 €	15,00 €	36,00 €
Bourgogne, Kir Cassis ou Pêche	8,50 €	-	-
Bourgogne, Chablis « Domaine Bachelier 2022 »	9,50 €	19,00 €	44,00 €
Vallée de la Loire, Pouilly Fumé « Domaine de Riaux 2023 »	9,00 €	18,00 €	41,00 €
Italie, Sicile « Coste A Preola Grillo 2023 »	9,00 €	18,00 €	41,00 €
Italie, Frioul-Venetie-Julienne « Prosecco Bio Amaces Brut »	8,00 €	-	39,00 €
ROSÉ			
Provence, Château Maïme « Héritage 2023 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €
ROUGES			
Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons 2022 »	7,50 €	15,00 €	36,00 €
Bordeaux, Médoc Cru Bourgeois « Château Tour Séran 2014 »	9,50 €	19,00 €	46,00 €
Vallée du Rhône, Croze Hermitage « Noble Rives 2022 »	9,50 €	19,00 €	44,00 €
Italie, Sicile « Coste Nero D'Avola 2022 »	9,00 €	18,00 €	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 €

L'HEURE DU THÉ

Formule thé 15,50 €
(après 15h)
Thé au choix
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

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.

Ué 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 détox.

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.

Prix nets – service compris
La liste des substances allergènes contenues dans les plats est disponible à la demande.

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.