



© Rennes, Musée des beaux-arts

Georges de La Tour (1593-1652) *Le Nouveau-Né*  
Vers 1645 Huile sur toile 76,7 x 95,5 cm Rennes, Musée des beaux-arts

## PLAT DE L'EXPOSITION

### LE GRENADIN DE VEAU

35,00 €

Grenadin de Veau, jus corsé à la mélisse, déclinaison de céleri, girolles sautées.

## DESSERT

### LE CAFÉ GOURMAND AUX SAVEURS LORRAIN

12,50 €

## BOISSONS

### VIN ROUGE DE L'EXPOSITION

<sup>14d</sup> 9,00 €    <sup>28d</sup> 18,00 €    <sup>75cl</sup> 41,00 €

Alsace, AOP Pinot noir RESERVE

« Domaine familiale Jean Baptiste Adam »

### COCKTAIL DE LA TOUR Recette Lorraine

12,50 €

Eau de vie de Mirabelle, citron pressé, sucre de canne roux et eau gazeuse

### BIÈRE BIERABELLE

8,00 €

Bière de Lorraine parfumée à la Mirabelle 33cl - 5.2% vol

Prix nets – service compris

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

# SALADES

## NÉLIE 26,00 €

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

## BELLINI 23,00 €

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 22,00 €

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 23,00 €

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 21,00 €

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. 19,50 €

## 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)

## Le Navarin d'Agneau 27,00 €

Navarin d'agneau, accompagné d'une mousseline de pommes de terre, de navets glacés et de carottes rôties à la sauge et au thym.

## Le Bar 28,00 €

Dos de Bar de ligne rôti et sa viennoise de chlorophylle, accompagné d'une déclinaison de salsifis, petit épeautre, choux romanesco et choux kale.

## La Bisque de Homard 23,00 €

Bisque de Homard servie en cappuccino, poutarde et croûton doré.

## Le Risotto Veggie 25,00 €

Risotto de riz vénéré, longues de Nice bio rôties, pleurottes sautées et Scarmoza fumée.

# FORMULES

**L'heure du déjeuner** 23,50 €  
(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, Tzatziki, 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 €

Prosecco gourmand 15,50 €

# 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 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 €	Limonade nature (25cl)	5,50 €
Evian (33cl)	5,00 €	myrtilles, figues ou châtaignes	
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 Pépîte	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.	
Le Flambeur	12,00 €		
Fleur d'Hibiscus, épices, gingembre, piment.			

# BIÈRES

Corona (33cl)	7,00 €	Bière de Chaalis parfumée à la rose	8,00 €
1664 (33cl)	6,50 €	Bièrabelle 33cl	8,00 €
Cidre Appie (33cl)	6,50 €	bière de Lorraine parfumée à la Mirabelle	

# COCKTAILS

Spritz Apérol	12,00 €	Le Fripon	13,50 €
Prosecco, Apérol 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 €	Le Old Fashionned	15,50 €
Prosecco, Aperol, Saint Germain, et eau gazeuse		Bourbon, Angostura bitters, sucre bio Français	
Coucou	13,50 €		
Gin Français, liqueur de Kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, cordial de myrtille fait maison.			

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, 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, Frioul-Venetie-Julienne « Prosecco Bio Arnaces Brut »	8,00 €	-	39,00 €
Kir (Bourgogne) Cassis ou Pêche	8,50 €	-	-

## ROSÉ

Provence, Château Maïme « Héritage 2023 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €
-------------------------------------------	--------	---------	---------

## ROUGES

Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons 2022 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €
Bordeaux, Médoc Cru Bourgeois « Château Tour Séran 2014 »	9,50 €	19,00 €	46,00 €
Vallée du Rhône, « Domaine de la Collière, Les Bergeronnettes 2022 »	7,50 €	15,00 €	38,00 €
Vallée du Rhone, Rasteau « Domaine de la Collière, Esprit d'Argiles 2021 »	12,00 €	24,00 €	63,00 €
Alsace, AOP Pinot noir RESERVE « Domaine familiale Jean Baptiste Adam »	9,00 €	18,00 €	41,00 €
Bourgogne, AOP Chassagne Montrachet « Domaine Latour »	15,00 €	30,00 €	70,00 €

# 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.  
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

<b>Formule petit déjeuner</b> 12,50 €	<b>Croissant à l'unité</b> 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

<b>Formule thé</b> 15,50 €
----------------------------

(après 15h)

Thé au choix  
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

# THÉS ET INFUSIONS

- |                                                                                                                |               |                                                                                                                                             |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Japon Sencha</b>                                                                                            | <b>6,00 €</b> | <b>Vanille</b>                                                                                                                              | <b>6,00 €</b> |
| Thé vert aux feuilles entières. Peu théiné, très fin, se boit impérativement nature.                           |               | Mélange de Chine et de Ceylan, arôme naturel de vanille de Madagascar.                                                                      |               |
| <b>Courtisane</b>                                                                                              | <b>6,00 €</b> | <b>Eden Rose</b>                                                                                                                            | <b>6,00 €</b> |
| Thé de Chine vert parfumé à la myrtille, vanille et clémentine, parsemé d'écorces d'orange et pétales de rose. |               | Thé noir parfumé lavande, bergamote, vanille et pétales de rose.                                                                            |               |
| <b>Thé vert jasmin</b>                                                                                         | <b>6,00 €</b> | <b>Chine Lapsang Souchon</b>                                                                                                                | <b>6,00 €</b> |
| Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.                                                                 |               | Thé de Chine aux larges feuilles fumées au bois d'épicéa frais.                                                                             |               |
| <b>Darjeeling Testa Valley des Indes</b>                                                                       | <b>6,00 €</b> | <b>Rooibos Escapad</b>                                                                                                                      | <b>6,00 €</b> |
| Le seigneur des thés, peu corsé, il peut se boire avec un nuage de lait.                                       |               | Rooibos vert nature, léger et detox.                                                                                                        |               |
| <b>Earl grey</b>                                                                                               | <b>6,00 €</b> | <b>Infusion Camomille</b>                                                                                                                   | <b>6,00 €</b> |
| Le plus ancien des thés aromatisés, rapporté de Chine au début du siècle. Bel arôme de Bergamote.              |               | Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.                            |               |
| <b>Pouchkine</b>                                                                                               | <b>6,00 €</b> | <b>Infusion Verveine</b>                                                                                                                    | <b>6,00 €</b> |
| Thé de Chine et de Ceylan enrichi d'agrumes (orange et citron). Très apprécié en Russie.                       |               | A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas.                                                         |               |
| <b>Quatre fruits rouges</b>                                                                                    | <b>6,00 €</b> | <b>Infusion Menthe Poivrée</b>                                                                                                              | <b>6,00 €</b> |
| Assemblage de thés de Chine et de Ceylan aromatisé à la fraise, framboise, cerise et groseille.                |               | 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.