



© Courtesy of The Hispanic Society of America.

Nicolás de Correa, *Les Noces de Cana*, 1696,

Huile et techniques mixtes sur panneau, incrusté de nacre, 58.8 x 75.5 cm, The Hispanic Society of America

PLATS DE L'EXPOSTION

PICCATA DE VEAU CITRON CÂPRES

35,00 €

Piccata de filet de veau, citron câpres accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes, tomates rôties et pois gourmands.

POULPE AU CHORIZO

28,00 €

Poulpe snacké, jus corsé au chorizo, riz noir «interdit», petits pois primeurs, artichaut poivrade et fines chips de chorizo.

EL PISTO MANCHEGO VEGGIE

25,00 €

Compotée de légumes, poivrons rouges, courgettes, tomates au paprika fumé en tortilla, œuf parfait avec salade de pousses d'épinard et condiment de Piquillos.

BOISSONS

VIN BLANC DU CHILI

	14cl	28cl	75cl
VIN BLANC DU CHILI	9,00 €	18,00 €	41,00 €

Chardonnay « Poda Corta 2025 »

VIN ROUGE D'ARGENTINE

VIN ROUGE D'ARGENTINE	11,00 €	22,00 €	50,00 €
-----------------------	---------	---------	---------

Malbec « La Iride Reserva 2022 »

COCKTAIL ESPLANDOR DEL SOL

14,00 €

Merzcal, jus d'orange, jus de citron, sirop d'agave, grenadine et Angostura Bitter.

BIÈRE D'ARGENTINE

8,50 €

Quilmes - 35,5cl – 4.9%

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, fêta, 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

23,00 €

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)

Suprême de pintade jaune fermière

27,00 €

Suprême de pintade jaune fermière, jus corsé infusé au cerfeuil frais, pressé fondant de pommes de terre, navets glacés et haricots verts croquants.

Lotte nacrée

29,00 €

Lotte nacrée, crème de cresson, poireaux crayons confits, choux de Bruxelles en déclinaison et sommités de chou romanesco.

Gaspacho Andalou

21,00 €

Gaspacho Andalou de tomate et jambon de Serrano Ibérique, tuile de parmesan, espuma aux épices Espagnol.

Poulpe au chorizo

28,00 €

Poulpe snacké, jus corsé au chorizo, riz noir «interdit», petits pois primeurs, artichaut poivrade et fines chips de chorizo.

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
AVEC

Chiffonnade avec jambon de pays, 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
Saumon fumé, oeuf brouillé à la Truffe, mesclun, tomates cerise grappes rôties, gratin dauphinois façon Darphin.
Club sandwich saumon fumé, pain Polaire, Tzatziki, mesclun, fromage frais, tomate et aneth.

AVEC
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.

BOISSONS FRAÎCHES

Perrier (33cl)	5,00 €	Limonade nature (27,5cl)	5,90 €
Evian (33cl)	5,00 €	myrtilles, figues, châtaignes ou sureau	
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 Meneau Bio (25cl)	6,00 €
Orangina, Schweppes (25cl)	5,50 €	abricot, pomme, pêche, poire, fraise framboise, ananas	
Citronnade fraîche (25cl)	5,50 €	Jus de tomate (25cl)	5,90 €
		Thé glacé à la Pêche Meneau (25cl)	5,50 €

BIÈRES

Corona (33cl)	7,00 €	Cidre Appie (33cl)	6,50 €
Corona sans alcool (33cl)	7,00 €	Bière de Chaalis parfumée à la rose (33cl)	8,00 €
1664 (33cl)	6,50 €	Quilmes (34cl)	8,50 €

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.	
Le Flambeur	12,00 €		
Fleur d'Hibiscus, épices, gingembre, piment.			

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.			

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 2024 »	9,50 €	19,00 €	44,00 €
Vallée de la Loire, Pouilly Fumé « Domaine de Riaux 2024 »	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 »	9,00 €	18,00 €	44,00 €
Corse, IGP « Beauté San Pieru 2024 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €

ROUGES

Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons 2023 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €
Bordeaux, Médoc Cru Bourgeois « Château Tour Séran 2016 »	9,50 €	19,00 €	46,00 €
Vallée du Rhône, « Domaine de la Collière, Les Bergeronnettes 2023 »	7,50 €	15,00 €	38,00 €
Vallée du Rhone, Rasteau «Domaine de la Collière, Esprit d'Argiles 2021»	12,00 €	24,00 €	63,00 €
Chili, Malbec « La Iride Reserva 2022 »	11,00 €	22,00 €	50,00 €
Bourgogne, AOP Chassagne Montrachet « Domaine Latour 2023 »	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€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3,30 €	Café viennois	5,70 €
Café décaféiné	3,30 €	Café crème	5,50 €
Café noisette	3,40 €	Café long	3,30 €
Café décaféiné noisette	3,40 €	Chocolat chaud	6,70 €
Cappuccino	6,20 €	Chocolat viennois	6,70 €

PETIT DÉJEUNER

Formule petit déjeuner	13,50 €	Croissant à l'unité	3,30 €
------------------------	---------	---------------------	--------

(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	15,90 €
-------------	---------

(après 15h)

Thé au choix
Glace 2 boules ou Pâtisserie au choix

THÉS ET INFUSIONS

Japon Sencha

6,20 €

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

Vanille

6,20 €

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

Courtisane

6,20 €

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

Eden Rose

6,20 €

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

Thé vert jasmin

6,20 €

Thé vert de Chine parfumé aux notes de jasmin.

Chine Lapsang Souchon

6,20 €

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

Darjeeling Testa Valley des Indes

6,20 €

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

Rooibos Escapad

6,20 €

Rooibos vert nature, léger et detox.

Earl grey

6,20 €

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

Infusion Camomille

6,20 €

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

Pouchkine

6,20 €

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

Infusion Verveine

6,20 €

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

Quatre fruits rouges

6,20 €

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

Infusion Menthe Poivrée

6,20 €

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.