



© KHM-Museumsverband

Tintoret, *Suzanne et les vieillards*
vers 1555-1556, huile sur toile, 146×193.6 cm Vienne, Kunsthistorisches Museum, Gemäldegalerie

PLATS DE L'EXPOSTION

MÉDAILLON D'AGNEAU CONFIT

35,00 €

Médailillon d'Agneau Confit, sauce au romarin, accompagnés d'un crèmeux de panais, de sifflets de carottes et navets, servi avec des chips de panais croustillantes.

CANNELLONIS AUX CHAMPIGNONS TRUFFÉS VEGGIE

25,00 €

Cannellonis garnis d'une duxelles de champignons truffés, pleurottes, ricotta, persil et crèmeux de parmesan, servi avec une déclinaison de petits pois.

BOISSONS

VIN BLANC DE VENETIE

	14d	28d	75d
VIN BLANC DE VENETIE	9,00 €	18,00 €	41,00 €

Soave-Classico « Le Bine »

VIN ROUGE DE VENETIE

VIN ROUGE DE VENETIE	11,00 €	22,00 €	50,00 €
----------------------	---------	---------	---------

Chianti-Classico « I Grotti »

APÉROL SPRITZ

12,00 €

Apérol, eau gazeuse et prosecco.

COCKTAIL TINTORET

13,50 €

Gin bio français, liqueur de poire, apéritivo Italien, thé noir à la bergamote, citron jaune bio, gingembre.

BIERE ITALIENNE BALADIN 33cl

8,50 €

Prix nets – service compris

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

SALADES

NÉLIE

26,90 €

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

BELLINI

24,50 €

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

23,90 €

Salade Romaine, accompagnée d'un suprême de volaille jaune fermier, 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, assaisonnée d'une vinaigrette au miel.

TIEPOLO VEGGIE

22,90 €

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

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)

Médailillon d'Agneau Confit

35,00 €

Médailillon d'Agneau Confit, sauce au romarin, accompagnés d'un crémeux de panais, de sifflets de carottes et navets, servi avec des chips de panais croustillantes.

Quasi de Veau

31,00 €

Quasi de veau, jus corsé, accompagné d'une mousseline de patate douce, tomates rôties, carottes violettes et chou romanesco.

Cabillaud nacré au Safran

29,00 €

Dos de Cabillaud nacré, marinière de coques au Safran, choux Pak-choï cuit en marinière puis snacké.

Cannellonis aux Champignons Truffés VEGGIE

25,00 €

Cannellonis garnis d'une duxelles de champignons truffés, pleurottes, ricotta, persil et crémeux de parmesan, servi avec une déclinaison de petits pois.

Prix nets – service compris

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

FORMULES

L'heure du déjeuner 24,00 €
(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 36,00 €
(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 41,50 €
(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 16,00 €
(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)	5,20 €	Limonade nature (27,5cl)	5,90 €
Evian (33cl)	5,20 €	myrtilles, figues, châtaignes ou sureau	
Evian (50cl)	6,00 €	Thé glacé du jour (25cl)	6,90 €
San Pellegrino (50cl)	6,30 €	Jus de fruits frais (25cl)	7,00 €
Evian avec sirop (33cl)	5,50 €	orange ou pamplemousse	
Coca-Cola / Zéro (33cl)	5,50 €	Jus de fruits Meneau Bio (25cl)	6,50 €
Orangina, Schweppes (25cl)	5,50 €	abricot, pomme, pêche, poire, fraise framboise, ananas	
Citronnade fraîche (25cl)	5,50 €	Jus de tomate (25cl)	6,20 €
		Thé glacé à la Pêche Meneau (25cl)	6,00 €

BIÈRES

Corona (33cl)	7,00 €	Cidre Appie (33cl)	6,50 €
Corona sans alcool (33cl)	7,00 €	Bière de Chalais parfumée à la rose (33cl)	8,00 €
1664 (33cl)	6,50 €	Bière italienne baladin (33cl)	8,50 €

MOCKTAILS

Joli Coeur	12,00 €	La Pépète	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

Cocktail Tintoret	13,50 €	Coucou	13,50 €
Gin bio français, liqueur de poire, apéritif Italien, thé noir à la bergamote, citron jaune bio, gingembre.		Gin Français, liqueur de Kumquat, liqueur de violette, jus de citron bio, cordial de myrtille fait maison.	
Spritz Apérol	12,00 €	Velours	13,50 €
Prosecco, Apérol et eau gazeuse		Vodka française bio, crème de mure, crème de cassis, jus de citron bio, verveine.	
Spritz Saint Germain	13,50 €	Béguin	13,50 €
Prosecco, Saint Germain, et eau gazeuse		Rhum brun, rhum blanc, liqueur d'abricot, triple sec, bitter, jus de citron vert bio.	

VINS ET CHAMPAGNES

CHAMPAGNES	14cl	28cl	75cl
Roederer brut premier	17,50 €	-	95,00 €
Paul Laurent Blanc de Blanc	14,50 €		71,00 €

BLANCS

Bourgogne, Chardonnay « Macon Village 2024 »	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 2024 »	9,50 €	19,00 €	48,00 €
Corse, IGP « Beauté San Pieru 2024 »	8,00 €	16,00 €	39,00 €

ROUGES

Touraine, Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons 2024 »	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 »	8,50 €	17,00 €	41,00 €
Vallée du Rhone, Rasteau « Domaine de la Collière, Esprit d'Argiles 2021 »	12,00 €	24,00 €	63,00 €
Italie Chianti « I Grotti »	11,00 €	22,00 €	50,00 €
Argentine, Malbec « La Iride Reserva 2022 »	10,50 €	21,00 €	48,00 €
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€

SUIVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM



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.

SUIVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM



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.

SUIVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM

