



Ici on parle d'une maison ouverte, une table d'amis,
une cuisine de feu,
des plats qu'on pose au milieu,
la Méditerranée est une évidence.

Elle s'exprime dans la simplicité d'une tomate mûre ou d'un
parmesan affiné, dans une pâte parfaitement cuite
et des produits vrais, justes.

On cuisine comme on vit, avec instinct.
Sans en faire trop, sans jamais tricher,
Chaque assiette est pensée pour être évidente, généreuse,

VERDE comme signature, celle de la nature, du vivant, du vrai.
On vient ici comme on vient chez quelqu'un, pour manger,
pour partager, pour y rester.
Ce n'est pas un concept. C'est la maison.

LES MIXOLOGUES .19 000

L'ORFÈVRE FUMÉ & PROFOND

Mezcal aux herbes, whisky, hibiscus, pamplemousse, cacao

ESSENCE D'ELYSIUM HERBACÉ & VIF

Gin aux écorces, chartreuse verte, pomme fraîche, gingembre, tonic

ATHENA FLORAL & AMER

Champagne, rhum à l'hibiscus, suze, fleur de sureau, citron vert et lavande

IVOIRE SOYEUX & RÉCONFORTANT

Gin aux fleurs, melon charentais, mucilage, coco, yuzu et tonka

À PARTAGER SANS RÉFLÉCHIR

Piment padrón au sel de piment .10 000

Entrecôte de bœuf fumé au bois de hêtre .17 000

Pan con tomate .9 000

Moules de bouchot, beurre au nduja .22 000

Œuf mayo à la sardine façon port méditerranéen .15 000

Fritto misto, citron & aïoli léger .14 000

Gambas al ajillo, pickles de radis, guacamole .16 000

Crevettes à la plancha, ail & persil .11 000

Carpaccio de poulpe aux six citrons .18 000

Burrata, tomates & pain grillé .23 000

Sando de bœuf confit aux jalapeños & maïs .17 000

Pizzeta à la truffe .18 000

Salade de chèvre chaud, noix caramélisées .16 000

LES GRANDES ASSIETTES À POSER AU CENTRE DE LA TABLE

Belle sole meunière, beurre blanc aux œufs d'avruga .26 000
Arroz à l'encre noire, calamars et crevettes .24 000
Poisson entier grillé, jus d'arêtes de poisson de roche. *selon arrivage* .29 000
Filet de bœuf umami du chef .31 000
Grande milanaise de veau, spaghetti al pomodoro .28 000
Côte de bœuf de Salers maturée, sélection confidentielle. *1,2kg* .145 000
Secreto ibérique grillé, carottes rôties & jus réduit .36 000
Poulet au jus de rôti corsé, ail confit & citron .24 000
Hamburger, frites fraîches .17 000

PÂTES

Pappardelle champignons truffe signature .34 000
Paccheri rosa vodka .24 000
Raviolis de veau et cèpes au jus .32 000
Spaghetti aux moules safranées, persil & citron .24 000
Linguine aux gambas tigrées cuites à la bisque .25 000
Cappelletti verdure, épinards et ricotta .19 000

POUR ACCOMPAGNER

Gnocchis al pomodoro e basilic .9 000
Salade d'épinards au sésame .8 000
Purée classique *ou* à la truffe .4 000 - .9 000
Antipasti de légumes grillés en persillade .7 000
Riz à l'ail .4 000
Frites fraîches .4 000

PIZZAS

MARGARITA sauce tomate, olives, origan .12 000
JOE'S PEPPERONI .17 000
PARISIENNE jambon blanc, olives, champignons, œuf .16 000
ORIENTALE merguez de bœuf, poivrons, oignons .18 000
QUATTRO FORMAGGI sélection de fromages affinés .19 000
TARTUFATA crème de truffe, roquette, parmesan .25 000

POUR FINIR

Mousse au chocolat noisette et fleur de sel .12 000

Tiramisu signature .12 000

Île flottante pistache & agrumes .10 000

Pavlova framboise géranium rosat, sorbet framboise .14 000

Pain perdu caramélisé, vanille grillée givrée .11 000

Glaces et sorbets. **Une boule** .3 000

Pistache, Vanille grillée, Café

Chocolat, Yaourt à l'eau de rose, Fruits rouges, Citron-basilic, Mangue

CAFÉS

Espresso .3 000

Allongé .3 000

Double espresso .4 500

Noisette .4 000

Cappuccino .4 500

Latte .4 500

LES GLACÉS

Latte glacé .6 000

Frappé vanille .6 000

Mocha glacé .6 500

Matcha frappé .7 500

CRUS DE THÉS .6 000

Demandez
notre boîte à thés

INFUSIONS .6 000

Citronnelle fraîche

Verveine du jardin

Menthe fraîche

DIGESTIFS

Cognac, Martell Blue Swift .23 000

Armagnac, Janneau 18 ans .38 000

Whisky, The Macallan 12 ans .18 000

Rhum, Clément XO .23 000

Limoncello .8 000

Chartreuse .17 000

Le groupe Nama Restaurant & Villa Verde
imagine vos événements
& prestations traiteur sur mesure.

Informations au 07 III 00 III