



RESTAURANT
TRADITIONNEL

NOTRE HISTOIRE

Chez Nany,

Ce restaurant est bien plus qu'une ouverture de portes : c'est l'accomplissement d'un rêve de famille, né il y a de nombreuses années, et porté par notre amour profond pour la cuisine et la convivialité.

Depuis longtemps, nous imaginions un lieu où l'on pourrait transmettre ce que la restauration nous apporte : du plaisir, des rencontres, et cette chaleur que seule une table partagée peut offrir.

Mais ce qui nous a réellement donné la force de transformer ce rêve en réalité, c'est la perte de Nany, qui n'était pas seulement une femme exceptionnelle ou un repère : elle était le cœur battant de nos souvenirs, la gardienne des saveurs qui réconfortent, la voix douce qui disait toujours que la cuisine n'est belle que lorsqu'elle est faite avec amour.

Elle nous a transmis bien plus que des recettes...

Elle nous a légué une façon de vivre : offrir, partager, rassembler.

Aujourd'hui, chaque plat que nous préparons porte un peu d'elle.

Chaque assiette raconte son histoire, son savoir-faire, sa générosité infinie.

Ce restaurant est notre manière de continuer à faire vivre ce qu'elle nous a donné : des moments sincères, chaleureux, intenses, comme ceux qu'elle savait rendre si uniques autour d'une table. Ici, nous cuisinons avec le cœur : pour elle, pour vous.

Pour perpétuer cette belle tradition de plaisir et de partage qu'elle nous a laissée.

Nous sommes heureux de vous accueillir et de partager avec vous cette aventure culinaire pleine de goût, d'amour et de souvenirs.

Sonny, Jenny, Aurélia, Jonathan



RESTAURANT
TRADITIONNEL
APÉRITIFS
&
COCKTAILS

CARTE DE SAISON

SPRITZS

- SPRITZ 9
Prosecco, apérol, eau gazeuse
rondelle d'orange
- SPRITZ ST GERMAIN 10
Prosecco, liqueur de fleur de
sureau, eau gazeuse
- SPRITZ VIOLETTE 10
Prosecco, liqueur de violette,
eau gazeuse

MOJITOS

- MOJITO 9
Rhum blanc, menthe, citron,
sucre de canne, eau gazeuse
- MOJITO PASSION OU
FRAMBOISE 10
Rhum blanc, menthe, citron,
sucre de canne, eau gazeuse
Purée de passion ou Framboise
- MOJITO VIRGIN 7
Eau gazeuse, menthe, citron,
sucre de canne

+1€ purée Passion/Framboise

MOCKTAILS

- LE NANY 8
Jus de pomme, limonade, sirop
de violette
- JE SUIS SAM 8
Jus de passion, jus de pomme,
sirop de vanille
- VIGNEUSIEN 7
Ananas, orange, pomme,
grenadine

COCKTAILS

- CAIPIROSKA BLACK 9
Vodka Black, citron,
sucre de canne,
- PORN STAR 12
Vodka, jus de passion, sirop
de vanille shooter de prosecco
- AMERICANO 9
Apérol, vermouth rouge,
eau gazeuse
- GIN TONIC 9
Gin, schweppes tonic,
rondelle de citron
- TI PUNCH 9
Rhum blanc, sucre de
canne, citron vert
- TEQUILA SUNRISE 9
Tequila, jus d'orange,
grenadine

APÉRITIFS

- KIR 6,90
- KIR PÉTILLANT
CRÉMANT BLANC DE
BLANCS 8,50
- COUPE DE CHAMPAGNE 11
- MARTINI BLANC / ROUGE 6,90
- SAINT JAMES BLANC / AMBRÉ 7
- VODKA ABSOLUT 7
- WHISKY J&B 7
- WHISKY J&B COCA 8,90
- WHISKY JACK DANIEL'S 8
- RICARD / PASTIS 5,10

PRESTIGIEUX

RHUM

- DIPLOMATICO 11
- DON PAPA MASSKARA 11
- DON PAPA BAROKO 12
- BUMBU XO 14
- SANTISIMA 15 ans 15

WHISKY

- ABERLOUR 10 ans 11
- KNOCKANDO 12 ans 11
- GLENMORANGIE 15 ans 15
- SCARABUS TOURBÉ 16

OPTIONS FUMAGE 2€

Découvrez nos spiritueux fumés pour une expérience unique et raffinée.

Nos spiritueux peuvent être servis fumés, cette technique met en valeur les arômes, apporte une touche boisée et intensifie la richesse du goût.

Servir vos spiritueux avec une subtile fumée, c'est offrir un moment sensoriel hors du commun, à la fois élégant et spectaculaire.



RESTAURANT
TRADITIONNEL

BOISSONS
&
PARTAGES

CARTE DE SAISON

BIÈRES

Bouteilles

- | | | | | | |
|--------------------|------|--------------------|------|---------------|------|
| ● SUPER BOCK | 5,90 | ● CHIMAY BRUNE | 6,90 | ● CORONA 0% | 6 |
| ● DESPERADOS | 7,10 | ● KARMELIET TRIPLE | 8,50 | ● PICON BIÈRE | 5,20 |
| ● CUVÉE DES TROOLS | 6,90 | ● FELSGOLD BLANCHE | 7,90 | ● MONACO | 4,90 |
| ● CHOUFFE CHERRY | 6,90 | ● BRIARDE IPA | 8,50 | ● PANACHÉ | 4,50 |

SOFTS

- | | |
|--|------|
| ● COCA, COCA ZÉRO, FUZE TEA, ORANGINA, LIMONADE, SCHWEPES AGRUMES, SCHWEPES, PERRIER | 4,40 |
| ● JUS POMME, JUS ANANAS, JUS ORANGE, JUS A.C.E, JUS TOMATE | 4,30 |
| ● SIROP À L'EAU | 2,10 |

EAUX

- | | | | | | |
|--------------------|------|----------------------|------|------------------|------|
| ● VITTEL 1L | 6,50 | ● VITTEL 50CL | 4,70 | | |
| ● SANPELLEGRINO 1L | 6,70 | ● SANPELLEGRINO 50CL | 4,90 | ● CHÂTELDON 75CL | 7,50 |

À PARTAGER

2 personnes / XXL

- | | | |
|--|----|--------------------------|
| ● LA BIDOU PLANCHE CHARCUTERIE <i>Spéciale DANY</i>
Suggestions du Sommelier
<i>Bourgogne blanc ou Beaujolais rouge</i> | 22 | 44 |
| ● LA BOUDEUSE PLANCHE FROMAGE <i>Spéciale NANY</i>
Suggestions du Sommelier
<i>Sancerre blanc, Bourgogne rouge, Beaujolais</i> | 24 | 48 |
| ● PLANCHE MIXTE
Suggestions du Sommelier
<i>Bourgogne rouge ou blanc, Vallée de la Loire rouge ou blanc</i> | 28 | 56 |
| ● CAMEMBERT RÔTI & POTATOES MAISON 16,90
Suggestions du Sommelier
<i>Vallée de la Loire blanc sec</i> | | Supplément charcuterie 6 |



RESTAURANT
TRADITIONNEL

SALADES
&
CLUBS SANDWICH

CARTE DE SAISON

SALADES

- | | | | | | |
|--|-------|---|-------|---|-------|
| ● LA NANY | 16,90 | ● LA VÉGÉTARIENNE | 14,90 | ● LA FISH DE LÀ | 15,90 |
| Mesclun, pané de chèvre, pickles d'oignons, lardons, pomme rissolées | | Mesclun, concombre, tomate, fêta, olives, pickles d'oignons | | Mesclun, toast de terrine de poisson, oeuf, tomate, pickles d'oignons | |
| ● LA OUZOUER | 16,50 | ● LA CÉSAR | 16,50 | | |
| Mesclun, chorizo, oeuf, pickles d'oignons, tomate séchée | | Mesclun, poulet, parmesan, tomate, croûtons, sauce César | | | |



Suggestions du Sommelier

Vallée de la Loire blanc / rouge / Rosé

CLUBS

- | | |
|---|-------|
| ● LE PARISIEN | 9,90 |
| Pain de mie, jambon blanc, tomate, salade, mayonnaise maison | |
| ● LE CURRY | 11,90 |
| Pain de mie céréales toasté, filet de poulet grillé, roquette, mayonnaise curry, tomates séchées | |
| ● LE PASTRAMI | 13,90 |
| Pain de mie céréales toasté, pastrami, roquette, jeunes pousses de radis, chèvre cendré, mayonnaise paprika maison, tomates séchées | |

* Prix exprimés en Euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



RESTAURANT TRADITIONNEL

MENU Entrée + Plat + Dessert 35,90

CARTE DE SAISON

ENTRÉES

- **CHÈVRE PANÉ** 9,90
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire blanc
- **BURRATA TOMATE TIÈDE AU THYM** + 2€ menu 11,90
Suggestions du Sommelier
Rosé
- **CROUSTILLANT BŒUF AIL FINE HERBE** 9,90
Spécial NANY
Suggestions du Sommelier
Bordeaux rouge
- **OEUF COCOTTE ÉPINARD** 9,90
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire, Bourgogne ou Beaujolais rouge
- **TERRINE DE POISSON** 9,50
Meilleur ouvrier de France
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire ou Bourgogne blanc

PLATS

- **PIÈCE DU BOUCHER** 22
Frites maison + 2€ menu
Sauce Spéciale NANY
Suggestions du Sommelier
Bourgogne ou Vallée du Rhône rouge
- **RISOTTO ASPERGES** 20
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire blanc
- **POISSON DU JOUR** 18
Selon humeur du chef
Méli-mélo de légumes
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire blanc
- **VOLAILE FAÇON BASQUAISE** 18
Riz
Suggestions du Sommelier
Bordeaux ou Vallée du Rhône rouge
- **FILET MIGNON DE PORC** 19
Purée de pomme de terre
Sauce moutarde à l'ancienne miel
Suggestions du Sommelier
Vallée de la Loire ou Bordeaux rouge

DESSERTS

- **FONDANT AU NUTELLA** 9,50
Glace vanille
- **GÂTEAU AUX POMMES DE NOUNA** 9,50
Cuit avec pommes rôties au rhum
- **THÉ GOURMAND** 9
- **PÂVLOVA FRUITS DE SAISON** 9,50
- **CAFÉ GOURMAND** 9,05
- **ASSIETTE DE FROMAGES** 8
Spéciale NANY

✦ Fait Maison ✦

Tous nos plats sont préparés à partir de produits frais et soigneusement sélectionnés.
Notre cuisine privilégie la qualité, la saisonnalité et le savoir-faire pour vous offrir une expérience authentique et gourmande.



RESTAURANT
TRADITIONNEL

MENU MIDI

20,90

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS

CARTE DE SAISON

ENTRÉES

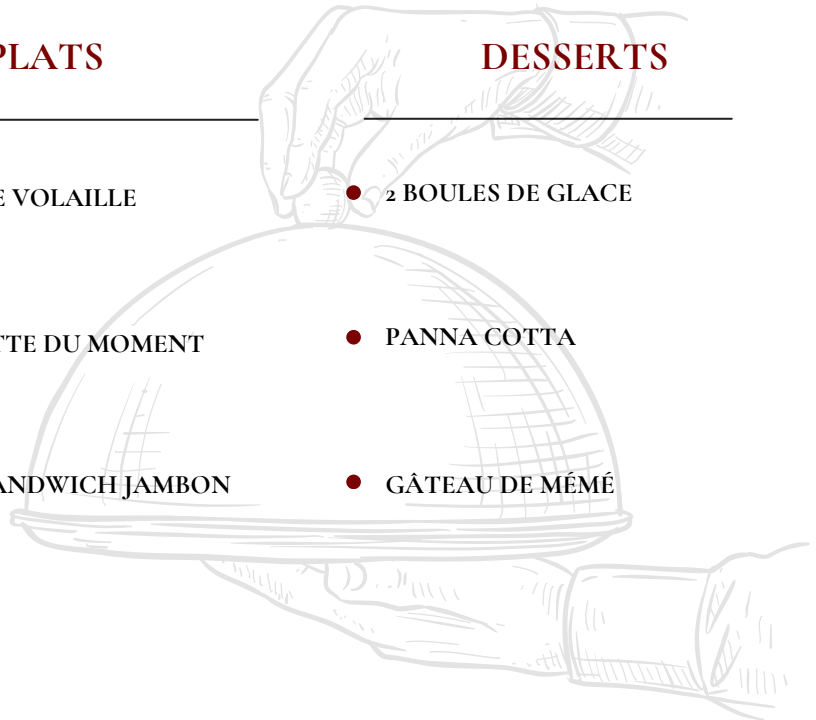
- SALADE TOAST DE CHÈVRE
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- CAKE AU LÉGUMES

PLATS

- FILET DE VOLAILLE
- OMELETTE DU MOMENT
- CLUB SANDWICH JAMBON

DESSERTS

- 2 BOULES DE GLACE
- PANNA COTTA
- GÂTEAU DE MÉMÉ



MENU ENFANT II

- NUGGETS FRITES
- SAUCISSE KNACK
- TREMPETTE AU CHAMALOW
- GLACE
- SIROP À L'EAU



Jusqu'à 10 ans

* Prix exprimés en Euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



RESTAURANT
TRADITIONNEL

VIANDES MATURÉES

CARTE DE SAISON

Dans notre cave de maturation, le temps devient un ingrédient à part entière. Chaque pièce de viande y repose lentement, affinée avec précision pour révéler toute la richesse de ses arômes, sa tendreté et sa profondeur en bouche.

Plus qu'une simple technique, la maturation est un art que nous maîtrisons avec exigence.

Nous sélectionnons des races d'exception telles que l'Angus, l'Ibérico, la Simmental ou encore la Noire Baltique, reconnues pour leurs qualités et leur caractère unique. Chaque origine offre une signature gustative distincte, sublimée par un temps de maturation adapté allant de 30 à 120 jours selon la demande.

Nos prix évoluent naturellement en fonction de la durée de maturation et du morceau choisi, reflet du travail, de la patience et de l'intensité des saveurs développées.

Prix au kilo en cave.

Pour une expérience entièrement personnalisée, nos pièces sont présentées et découpées devant vous selon vos envies.

La viande est ensuite pesée à table avant cuisson, en toute transparence. Ici, chaque pièce raconte une histoire, il ne vous reste plus qu'à la savourer. N'hésitez pas à venir nous contempler.



* Prix exprimés en Euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



RESTAURANT
TRADITIONNEL

NOS GLACES

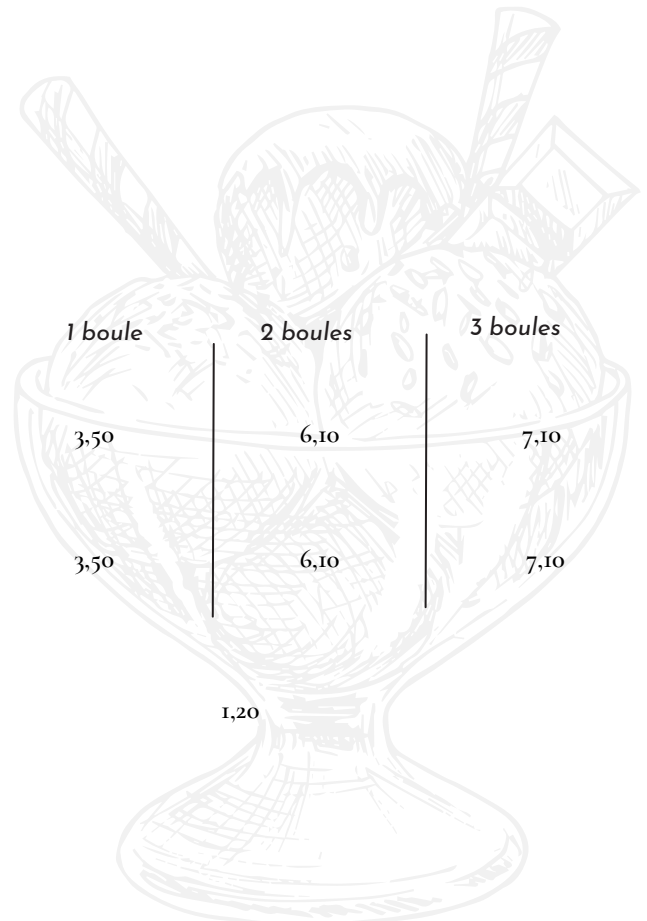
CARTE DE SAISON

DESSERTS GLACÉES

- | | | |
|--|--|---|
| ● LE CAFÉ LIÉGEOIS 9
<i>Glace café, expresso, chantilly</i> | ● LE COLONEL 10
<i>Glace citron, vodka</i> | ● LA COUPE DE MÉMÉ 10
<i>Glace vanille, gateau de Mémé,
crème de marron, chantilly</i>
Spéciale NANY |
| ● LE TOUT CHOCO 9
<i>Glace chocolat, nutella, chantilly</i>
Version Nutella | ● LA COUPE VACHERIN 9
<i>Glace mangue, glace fraise,
meringue coulis fruits rouges,
chantilly</i> | |

GLACES

- GLACE :
Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache
- SORBET :
Fraise, Citron, Mangue
- SUPPLÉMENT :
*Chantilly, Coulis fruits rouge, Coulis passion,
Caramel beurre salé, Nutella, Meringue*



* Prix exprimés en Euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



VINS

CARTE DE SAISON

VIN BLANC

Verre. 37,5cl. 75cl

- ANJOU BLANC LES ROCHES NEUVES DOMAINE DE MONGILLET 2023
Sud-ouest 8 29
- QUINCY DOMAINE LECOMTE 2024
Vallée de la Loire 7 22
- MENETOU SALON CLOS DE COQUIN DOMAINE CHAVET 2022
Vallée de la Loire 34
- SANCERRE GRANDE RÉSERVE DOMAINE BOURGEOIS 2024
Vallée de la Loire 24 42
- PETIT CHABLIS DOMAINE DU COLOMBIER 2023
Bourgogne 33
- MACON FUISSÉ VERS CHÂNES DOMAINE SÉBASTIEN GIROUX 2022
Bourgogne 9 38
- POUILLY FUISSÉ VIELLES VIGNE DOMAINE VESSIGAUD 2022
Bourgogne 46
- MEURSAULT DOMAINE BOUZEREAU 2023
Bourgogne 90
- LE GASCOGNE MOELLEUX D'ALAIN BRUMONT 2023
Sud-ouest 7 19

VIN ROSÉ

- TERRA VECCHIA GR20 2023
AOP Corse 7 19
- OPALE D'UN ROY 2023
AOP Coteaux d'Aix en Provence 21



VINS

CARTE DE SAISON

VIN ROUGE

	Verre.	37,5cl.	75cl
● MENETOU SALON CLOS DES JENTONNES DOMAINE CHAVET 2023 <i>Vallée de la Loire</i>			29
● SANCERRE GRANDE RÉSERVE DOMAINE BOURGEOIS 2022 <i>Vallée de la Loire</i>		21	38
● PINOT NOIR DOMAINE GUILLOT BROUX 2025 <i>Bourgogne</i>	7		27
● MORGON CÔTE DU PY FAMILLE GAUTHIER 2023 <i>Beaujolais</i>	8		38
● HAUTE CÔTE DE NUIT ALAIN MICHELOT 2023 <i>Bourgogne</i>			33
● MERCUREY CLOS DE LA MALADIÈRE CHÂTEAU DE CHAMIREY 2023 <i>Bourgogne</i>			71
● SAINT ESTEPHE DES ORMES DE PEZ 2019 <i>Bordeaux St Estephe</i>	9		48
● CHÂTEAU MARTET SAINTE FOY LA GRANDE 2020 <i>Bordeaux</i>			57
● CHÂTEAU LA LOUVIÈRE 2016 <i>Bordeaux Pessac Léognan</i>			64
● PIC DU VERSAN FAMILLE MITJAVILLE 2021 <i>Bordeaux</i>	8		33
● CROZES HERMITAGE DOMAINE ALAIN GRAILLOT 2022 <i>Vallée du Rhône</i>			54
● SAINT JOSEPH POIVRE ET SOL DOMAINE VILLARD <i>Vallée du Rhône</i>	9		44
● CÔTES RÔTIE CHAMPIN LE SEIGNEUR DOMAINE GÉRIN 2023 <i>Vallée du Rhône</i>			84



RESTAURANT
TRADITIONNEL

CHAMPAGNES
BOISSONS CHAUDES
DIGESTIFS

CARTE DE SAISON

CHAMPAGNES

- HATON BRUT RÉSERVE 49
- HATON BLANC DE BLANCS 75
- RUINARD BRUT 98
- RUINARD ROSÉ 170
- RUINARD BLANC DE BLANCS 190

DIGESTIFS

- LIMONCELLO, GET27, BAILEYS, MENTEUSE 7
- HPNOTIQ, POIRE EIGHT, VIELLE PRUNE RÉSERVE LOUIS ROQUES 8
- CALVADOS LEMORTON 10ANS, COGNAC VSOP RAGNAUD SABOURIN 10ANS 9
- ARMAGNAC MAZILLAC 2000 12
- COGNAC XXO MAISON RAGNAUD SABOURIN 30ANS 14

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ 2,50
- DECA 2,60
- NOISETTE 2,60
- GRAND CRÈME 3,10
- DOUBLE CAFÉ 4,10
- CAPPUCCINO 4,20
- THÉ 4,10
- INFUSION 4,10
- CHOCOLAT 4,50