Nemausus
Restaurant

✦

Une histoire de rencontre, de passion et de savoir-faire

Nemausus est né d'une amitié forgée à Nîmes, là où deux passionnés de cuisine et de boulangerie ont décidé de mettre en commun plus de 40 ans d'expérience pour ouvrir les portes d'un restaurant qui leur ressemble.

Ici, tout est préparé maison, avec soin et avec le cœur.
Pas de boîtes ouvertes, pas de raccourcis juste des produits de qualité, travaillés selon un vrai savoir-faire de métier, dans une ambiance chic et décontractée.

Que vous veniez en famille, entre amis ou entre collègues, notre cuisine franco-italienne vous accueille comme à la maison.

✦

Fait maison | Convivialité | Avec le cœur | Produits qualité

✦

« Ici, on cuisine à la française, à l'italienne, avec le cœur. »

Avé Nemausus

NEMAUSPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ
Citron, prosecco, eau gazeuse

LE PLEINE POIRE SPRITZ
Poire, prosecco, eau gazeuse

SAMBA-QUOI SPRITZ
Anis, prosecco, eau gazeuse

APEROL SPRITZ
Orange amer, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ
Bitter, prosecco, eau gazeuse

VIOLETTE SPRITZ
Violette, prosecco, eau gazeuse

CA EN GET SPRITZ
Menthe 2.7, prosecco, eau gazeuse

CHAPEAU SPRITZ
Melon, prosecco, eau gazeuse

CAPUCHILL SPRITZ
Café, prosecco, eau gazeuse

BLUETOOTH SPRITZ
Orange sucrée et fruitée, prosecco, eau gazeuse

ABRICODABRA SPRITZ
Abricot, prosecco, eau gazeuse

AMARETTO SPRITZ
Amande, prosecco, eau gazeuse

BANANA SPRITZ
Banane, prosecco, eau gazeuse

ROSA SPRITZ
Orange sanguine, mangue, passion, prosecco, eau gazeuse

PORN SPRITZ
Passion, prosecco, eau gazeuse

FRANGELICO SPRITZ
Noisette, prosecco, eau gazeuse

FRAISEBOOK SPRITZ
Fraise, prosecco, eau gazeuse

SOHOLALA SPRITZ
Litchi, prosecco, eau gazeuse

LAMPONE SPRITZ
Framboise, prosecco, eau gazeuse

YUZU SPRITZ
Yuzu, prosecco, eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ
Sureau, prosecco, eau gazeuse

COCONUTS SPRITZ
Coco et menthe fraîche, prosecco, eau gazeuse

COCKTAILS

PORNSTAR
Vodka, purée passion, passion, sirop vanille, citron vert, shot de prosecco

SEX ON THE BEACH
Vodka, cranberry, ananas, orange, pêche

PINA COLADA
Rhum, ananas, purée coco

MOJITO
Rhum Havana, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, angostura, eau gazeuse

24H DU MANGUE
Rhum Havana, mangue, citron, sirop vanille, passion, flambée

PRINCE OF PERSIL
Vodka, liqueur de violette, crème de myrtille, citron, persil, blanc d'œuf

NOTASTHY
Frangelico, rhum, sirop d'orgeat, citron, blanc d'oeuf

LE RETOUR DU GINDIE
Gin Hendrick's, citron, curaçao, eau pétillante, concombre

VIRGIN COCKTAILS

COLADA
Ananas, purée coco

MOJIT' OH !
Citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

NO PORNSTAR
Purée passion, jus de passion, sirop vanille, citron vert

NO SEX ON THE BEACH
Cranberry, ananas, orange, pêche

TIKI-MINAJ
Sirop vanille, passion, ananas, crème anglaise, caramel beurre salé

BORA BORA
Passion, ananas, sirop de grenadine citron vert

BERRY BERRY
Cranberry, sirop cassis, sirop grenadine, menthe fraîche

CROCOCKTAIL

Cocktail création éphémère maison

LES BULLES

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOC

Lambrusco Dell' Emilia IGT

SOFT

SIROP 1883
Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche, violette, noisette, vanille, orgeat

THÉ PÊCHE MAISON

SODAS
Schweppes Tonic

Schweppes Agrumes

Orangina

Limonade La Fine bio

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Coca-Cola Cherry

JUS DE FRUITS BISSARDON

Pêche de vigne

Pêche jaune

Ananas

Orange

Pomme

Tomate

EAUX

Purezza filtrée

Purezza pétillante

San Pellegrino

BIÈRES

PRESSION
Pressions Moretti

Picon Bière

Pression Mégevane

Pression Bacchante du moment

SANS ALCOOL
Jupiler 0.0%

BOUTEILLE
Corona

Kasteel rouge

Brasserie Bacchante Ambrée des Nants BIO

Brasserie Bacchante Blanche BIO

Brasserie Cimes mousse châtaignes

APÉRITIFS

Ricard

Martini Rouge / Blanc

Suze

Kir Vin blanc

Coupe de prosecco

Campari

Kir Prosecco

RHUM

Rhum Havana 3 ans - *Cuba*

Ron Malteco 15 ans - *Mexique*

Rhum Phraya - *Thaïlande*

Rhum Rivière du Mât XO - *Réunion*

WHISKY

Whisky Ballantine's

Whisky Japonais Kujira Inari

GIN

Bombay

VODKA

Absolut

DIGESTIFS

Limoncello

Génépi

Amaretto

Sambuca

Get 27

Frangelico

Yuzu Saké

Sapinette

Liqueur whisky châtaigne

Chartreuse

Cognac Patte Blanche XO

EAU-DE-VIE

Eau-de-vie de poire

Eau-de-vie de bière

VINS BLANCS

Sauvignon Pays d'Oc IGP BIO
Mas Picas

Premières grives Côtes de Gascogne Domaine Tariquet

Chardonnay Domaine Royal
de Jarras IGP BIO

Crépy La cuvée des Fondateurs
Vielles Vignes Appellation Crépy Contrôlée
Domaine Mercier

Côtes de Provence Chapelle Gordonne AOP BIO

Petit Chablis Maison Louis Latour

VINS ROSÉS

Gris de gris Domaine Royal
de Jarras AOP BIO

Pic Saint Loup Carina Mas Picas
AOP BIO

Côtes de Provence Chapelle Gordonne AOC BIO

VINS ROUGES

Primitivo Puglia IGT

Nero D'Avola Sicilia DOC

Pic Saint Loup Abuelo Mas
Picas AOP BIO

Côtes de Provence Chapelle Gordonne AOP

Mondeuse Saint Barbe Savoie
Domaine Bouvet ASC

Vacqueyras "Grande Garrigue" Alain Jaume AOC BIO

Bourgogne Cuvée Latour

Saint Emilion Grand cru Château Harmonie

LES BULLES

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOC

Lambrusco Dell' Emilia IGT

Demoiselle Megève Vranken Brut

Pommery Brut apanage

Cuvée Louise Pommery Brut

BOISSONS CHAUDES

Expresso

Déca

Noisette

Americano

Café Latte

Chocolat Chaud

Thé / Infusion Dammann Frères

Cappuccino

Café viennois

Chocolat viennois

Irish coffee

ENTRÉES

FOCACCIA
Pain italien à l'huile d'olive, romarin, tomates Datterino, parmesan, crème de balsamique

FOCACCIA EN FOLIE
Pain italien, à l'huile d'olive, romarin, tomates Datterino, parmesan, crème de balsamique
Accompagnée d'olivade verte, tomatade, brandade de Nîmes

PLANCHE POLLO PARMESAN
Poulet pané, gratiné au parmesan sauce barbecue maison

BURRATA DES POUILLES
Burrata des Pouilles, tomates Datterino, pesto, copeaux de parmesan, basilic et herbes fraîches, crème balsamique

CARPACCIO DE PARME ACIDULÉ
Jambon de Parme en fines tranches, marinade à l'huile d'olive et citron vert, copeaux de parmesan, tomates Datterino, basilic

FOCACCIA CHARCUTERIE
Pain italien à l'huile d'olive, charcuterie, romarin, tomates Datterino, parmesan, crème de balsamique

STRACCIATELLA D'ÉTÉ À PARTAGER
Stracciatella, focaccia, melon, tomates Datterino, copeaux de parmesan, herbes fraîches

GRANDI INSALATE

BELLA VERDE
Pâtes fraîches, huile d'olive basilic et menthe, mâche, Burrata des Pouilles, tomates Datterino, pignon de pin, herbes fraîches, pickles

LA CÉSAR
Salade romaine, sauce Caesar, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates Datterino, œuf mollet, herbes fraîches

L'ANDRIA
Salade mêlée, vinaigrette, huile de noisette, burrata des Pouilles, jambon de Parme, fruits de saison rôtis, tomates Datterino, copeaux de parmesan, pignons de pin torréfiés, pickles

LA NEMAUSUS
Salade mêlée, sauce citron, brandade de Nîmes, tartare de saumon, olivade et tomatade, tomates Datterino, toast de focaccia au romarin, pickles

BURRATA BOWL
Riz au lait, mâche, endive carmine, avocat, concombre, melon, carottes, tomates Datterino, copeaux de parmesan, Burrata des Pouilles, olives Taggiasche, sésame, pickles, huile d'olive basilic et menthe

- **Version végétarienne**
- **Pollo**
- **Salmon**
- **Duo Salmon / Pollo**

Veggy Sans gluten Flambé Label rouge

PLATS FROIDS

TARTARE FRESCO
Concombre, tomate, pastèque, oignon, avocat, herbes fraîches, burrata des Pouilles, frites et salade

TARTARE DE SAUMON
Saumon 150g, concombre, tomate, avocat, oignon, herbes fraîches, frites et salade

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE AU COUTEAU
Bœuf 180g, pickles d'oignon, pesto, herbes fraîches, croustillant de parmesan, frites et salade

CARPACCIO DE BŒUF
Purée d'olives vertes, copeaux de parmesan, tomates Datterino, huile d'olive et citron, herbes fraîches, frites

PÂTES

LA PASTA SAVOYARDE
Pâtes fraîches, crème de beaufort à la liqueur de whisky châtaigne des Aravis, copeaux de beaufort, tomates Datterino, flambée

LASAGNE AUBERGINE PARMIGGIANA
Pâtes à lasagne, aubergines, sauce tomate, fior di latte, parmesan gratiné, salade

LÀ SALMONE
Pâtes, crème de citron aux herbes, saumon gravlax, tomates Datterino, copeaux de beaufort, herbes fraiches

DI PARME
Pâtes, sauce tomate, jambon de Parme, copeaux de parmesan, tomates Datterino, pignons de pin torréfiés, basilic

IL PISTACCHIO
Pâtes, pesto basilic, burrata des Pouilles, tomates Datterino, pistaches torréfiées, herbes fraiches

DISPONIBLE SANS GLUTEN AVEC SUPPLÉMENT

Veggy · Sans gluten · Flambé · Label rouge

PLATS

POLLO DOLCE LEMON EN BROCHETTE
Environ 260g, marinade romarin, miel et citron, légumes grillés et herbes fraîches

CALAMARS GRILLÉS EN BROCHETTE
Environ 230g, persillade, légumes grillés et herbes fraîches

FISH AND CHIPS MAISON
Pavé de cabillaud frit, sauce tartare, frites et salade

MAGRET DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST
Environ 350g, Brandy sauce et cinq baies, polenta aux herbes rôtie

BAVETTE DE BŒUF ANGUS IRLANDE XL
Environ 280g, viande de race, sauce chimichurri, frites et salade

BURGERS

IL POLLO
Escalope de poulet panée, beaufort, sauce tartare, tomate, salade, oignon, frites et salade

BURRATA DI MANZO
Steak haché pur bœuf 150g, crème de pesto, tomate, salade, oignon, poitrine grillé, burrata des Pouilles pané, frites et salade

DISPONIBLE SANS GLUTEN EN SUPPLÉMENT

OPTION VÉGÉTARIENNE : STEAK VÉGÉTAL EN SUPPLÉMENT

Les pains de nos burgers sont réalisés avec de la farine Label Rouge.

Veggy Sans gluten Flambé Label rouge

PIZZAS

MARGHERITA
Base tomate, fior di latte, olives, basilic, origan et huile d'olive

NAPOLI
Base tomate, filets d'anchois, câpres, olives, origan et huile d'olive

REINE
Base tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons crus, basilic, olives, origan et huile d'olive

VEGGY
Base tomate, assortiment de légumes du Chef, herbes fraîches, tomates Datterino, mélange de graines, olives, origan et huile d'olive

QUATTRO
Base tomate, fior di latte, reblochon, parmesan, gorgonzola, herbes fraîches, olives, origan et huile d'olive

BARBABIETOLA
Base crème de truffe, fior di latte, champignons crus, roquette, oignons rouges, coulis de truffe, crème de balsamique, olives, origan et huile d'olive

CALZONE ROYAL
Base tomate, fior di latte, jambon blanc, champignon frais, œuf, herbes fraîches, origan et huile d'olive

PICCANTE FIAMMATA
Base tomate, fior di latte, spianatta picanté, brunoise de poivrons jaunes, olives, origan, huile d'olive, flambée

ARAVIS
Base crème, fior di latte, reblochon, oignons rouges, poitrine, pommes grenailles rôties, herbes fraîches, olives, origan et huile d'olive

CABRI
Base crème, fior di latte, crème de chèvre, miel, pickles, herbes fraîches, amandes torréfiées, olives, origan et huile d'olive

BASILICA DEL PARMA
Base tomate, fior di latte, roquette, tomate Datterino, jambon de Parme, beaufort, basilic, olives, origan et huile d'olive

ROSA MARINA
Base crème aux herbes, fior di latte, saumon gravlax, roquette, citron, tomates Datterino, basilic, pickles, olives, origan et huile d'olive

MORTADELLA PISTACCHIO
Base pesto, fior di latte, mortadelle, roquette, tomates Datterino, pesto, éclats de pistache torréfiée, olives, origan et huile d'olive

BURRATA LOVER
Base tomate, fior di latte, tomates Datterino, burrata des Pouilles, parmesan, basilic, crème balsamique

SETTE
Base crème, fior di latte, parmesan, beaufort, chèvre, reblochon, gorgonzola, burrata des Pouilles, olives, origan, huile d'olive

DORATO
Base crème de truffe, fior di latte, champignons crus, burrata, jambon label rouge, feuille d'or, olives, préparation truffée

DISPONIBLE SANS GLUTEN EN SUPPLÉMENT

La pâte de nos pizzas est élaborée avec de la farine Label Rouge, au levain naturel et bénéficie d'une longue fermentation.

Veggy · Sans gluten · Flambé · Label rouge

MENU ENFANT

JUSQU'A 10 ANS

Sirop au choix ou Coca-Cola / Coca-Cola Zero
Pizza margherita / Pâtes sauce tomate / Poulet pané et frites
Angioletti Nutella ou 1 boules de glace (Vanille – chocolat – fraise) ou brownie noisette

LE MIDI DU CHEF

(hors vacances scolaires, hors week-ends et jours fériés)

Plat du jour
Dessert du jour
Plat + dessert

Veggy Sans gluten Flambé Label rouge

DESSERTS

ANGIOLETTI
Topping au choix : Nutella, spéculos, confiture de framboise

CLASSIC TIRAMISU

TRILOGIE DE TIRAMISU DES CHEFS

BROWNIE CHOCOLAT ET NOISETTES GRILLÉES
Servie avec sa glace vanille

BRIOCHE PERDUE CROUSTILLANTE
Servie avec sa glace vanille

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS SIROP D'AMARETTO

CAFÉ GOURMAND
Assortiment des desserts de la carte

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

NOS GLACES *glaces artisanales*

GLACES DES ALPES maître artisan

SUNDAE

CHOCOLAT LIÉGEOIS
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS
2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly

COLONEL
2 boules citron, 2 cl vodka

AL LIMONCELLO
2 boules limoncello, 2 cl limoncello

BELLA TRINITÀ
1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule pistache, crème pistache, éclat de pistache, chantilly

EXO
1 boule vanille, 1 boule melon, 1 boule coco, coulis mangue, melon, chantilly

ROUGE MELBA
1 boule vanille, 1 boule fraise senga, 1 boule framboise, fruits frais, coulis de fraise, chantilly

Veggy Sans gluten Flambé Label rouge

NEMAUSUS, PARTOUT AVEC VOUS

SERVICE EN CONTINU
Pas d'interruption entre midi et le soir. Chez Nemausus, la cuisine tourne toute la journée, une envie à 15h ? On est là.

À EMPORTER
Pas le temps de s'attarder ? Commandez à emporter et repartez avec vos plats préférés, chauds et prêts à déguster. La même qualité maison, pour manger où vous voulez.

UN ÉVÉNEMENT À ORGANISER ?
Nemausus aussi traiteur : mariage, anniversaire, séminaire, réunion de famille, cocktail d'entreprise... Menu sur-mesure, sur place ou en livraison.

SUIVEZ-NOUS

- Facebook : Nemausus Restaurant
- Instagram : @nemaususrestaurant

Nouveautés, coulisses et bons plans, on vous dit tout sur nos réseaux sociaux.