

# NANA



FISH BAR & BISTROT  
10 RUE BREGUET 75011 PARIS  
01 43 38 27 19  
NANA.BISTROT.PARIS

## LE BISTROT MARIN DU 11<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT DE PARIS.

Repris en janvier 2018 par Anaïs Wachenheim et Nicolas Bellini, Nana Bistrot est un **fish bar parisien**. En cuisine, le chef Vincent Jouyaux sublime les produits de la mer avec une carte qui évolue quotidiennement en fonction de la pêche du jour.

Réservation conseillée  
Petit déjeuner/ Déjeuner/ Dîner/ Terrasse

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 2 h et le samedi soir sur réservation uniquement.

## AU MENU, PRODUITS DE SAISON ET PÊCHE ÉCO RESPONSABLE :

Dans une volonté éthique et une démarche éco responsable, le restaurant ne travaille qu'avec des pêcheurs (Tom Saveurs, Terroir d'Avenir et Poiscaille) ayant à cœur de protéger les ressources marines (à l'aide d'une pêche sélective permettant de valoriser et préserver les espèces). Cette démarche permet donc de diversifier les espèces, de garantir une fraîcheur optimale avec des poissons pêchés la veille et de faire découvrir des produits souvent très peu cuisinés à la maison.

Le restaurant ne propose que des produits de saison et s'efforce de privilégier au maximum les circuits courts : les viandes proviennent du boucher Tristan Seguin, les légumes sont quant à eux soigneusement sélectionnés par le chef qui fait le marché Richard Lenoir tous les jeudis matin à l'étalage d'Éric Martinet, maraîcher de Périgny.

Best seller de la carte : le poulpe croustillant & aioli à la nudja et le cochon rôti & coques.





## LE CHEF :

Vincent Jouyaux, le chef chez Nana, a une approche très responsable de la cuisine et une expérience très variée à la fois dans des restaurants gastronomiques et dans des bistrot en France mais aussi en Australie et en Nouvelle Zélande. Sans cesse en quête d'inventivité et de créativité, le chef change sa carte tous les jours et à chaque service, permettant un perpétuel renouvellement des plats proposés. La cuisine japonaise est également très présente dans les plats du restaurant et inspire l'équipe tous les jours...

*\* Vincent était le chef de Nana Bistrot au côté de Nathaly Lanniello, l'ancienne propriétaire de l'adresse.*



## L'AMBIANCE :

« **Au fish bar** », Nana invite les amateurs de fruits de mer à venir goûter quelques assiettes iodées accoudés au comptoir en granit noir (10 places). Une carte de cocktails maison et de vins complète l'expérience. Il est également possible de prendre un repas au comptoir.

Dans la partie bistrot, on déguste essentiellement des produits de la mer mais aussi de la viande, toujours avec un accord terre-mer.

Rue Bréguet, devant l'établissement, place au déjeuner ou dîner en terrasse (10 places).

## UN COUPLE AUX COMMANDES :

Nicolas et Anaïs se sont rencontrés à l'Hôtel Amour. De cette rencontre sont nés 2 enfants et de nombreux projets professionnels. Anaïs devient directrice de l'Hôtel Amour et Nicolas sera successivement responsable de plusieurs établissements : La Chacha, Justine puis Le Floréal à Goncourt que le couple reprendra ensemble. Un duo qui fonctionne et qui pousse Nicolas et Anaïs à poser leurs valises chez Nana et à devenir les nouveaux propriétaires de l'adresse !





## EXEMPLES DE MENUS :

*Le menu change quotidiennement*

### PETIT DÉJEUNER

à partir de 9 h :

Pain grillé, beurre demi-sel Bordier, confitures 4 €  
Granola maison 6 €  
Citronnade maison 4 €

### MIDI :

#### ENTRÉES

Moules de Batz sur Mer, crème de Nucja  
Velouté de céleri, Burrata di Païsano

#### PLATS

Veau (Fr) & Coques de Carnac, carottes colorées, écume iodée  
Seiches de St Jean de Luz, Vitelottes & Blettes

#### DESSERTS

Tomme de Brebis «fromagerie Goncourt»  
Dacquoise & Sorbet Noisette  
Gâteau au Yuzu, crème citron, sorbet pamplemousse

#### VINS AU VERRE 12cl :

Bourgueil , nuits d'lvresse, 2015 8  
Julien Guillot, Mâcon Villages, 2016 8  
Citronnade Maison: thé vert sencha & Miel, 4

### SOIR :

#### APÉRITIFS

Grosses olives vertes des Pouilles 6  
Lomo de cochon noir 9

#### ENTRÉES

Moules de Batz sur Mer, ponzu, mirin 10  
Foie gras au thon fumé & algues rouges poivrées 13

#### PLATS

Gigot d'agneau, artichaut violet, miso, écume iodée 26  
Seiche de St Jean de Luz, poireaux, crème de citron 24  
St jacques de Dieppe, champignons, ricotta fumée, blettes 27

#### DESSERTS

Assiette de fromages « fromagerie Goncourt » 12  
Dacquoise noisette & chocolat, sorbet chocolat coriandre 9  
Gâteau Yuzu, crème de citron, sorbet pamplemousse 9

#### VINS AU VERRE 12cl :

Château Le Puy, Côtes de Bordeaux, 2014 8  
Julien Guillot, Mâcon Villages, 2016 8



Contact presse :

Clara Rocchia, Directrice d'agence  
06.64.26.04.90  
hello@clararp.com  
[www.clararp.com](http://www.clararp.com)