NESSIA

Nessia signifie Voyage … Nessia means “Journey”

Thomas Cherbit se forma à l’école Ferrandi, et après avoir évolué dans des établissements étoilés comme Le Pré Catelan ou Lasserre, et aux côtés de Michel Roth, c’est quand il rencontre Maximilien que **Nessia** prend vie.

Il signe une cuisine libre, de saison, inspirée de ses voyages et ancrée dans les produits d’artisans. De son côté Maximilien soigne sa sélection de vins, avec plus de 450 références pour accompagner les plats avec justesse, des grandes maisons aux plus belles trouvailles confidentielles.

Aujourd’hui, Nessia, installé au cœur du Marais, s’affirme comme une maison reconnue : **sélectionné par le Gault & Millau IDF 2025-2026 et membre du Collège Culinaire de France, qui valorise les artisans de qualité.**

En salle, **Paul Bertre et François Vauterin** complètent cette harmonie et prolongent la personnalité de la cuisine en salle, pour vous procurer un moment inouabliable et chaleureux.

Pour un dîner à deux, un déjeuner entre amis ou un événement dans notre salon privé, Nessia est bien plus qu’une table : c’est un souvenir gravé à jamais.

Notre restaurant a notamment vu naître ou renaître l’amour maintes et maintes fois, car c’est l’ingrédient principal des plus grands plats.

Thomas Cherbit trained at the **Ferrandi school** and went on to work in **Michelin-starred** restaurants such as **Le Pré Catelan and Lasserre**, as well as alongside **Michel Roth**.
It was when **he met Maximilien that Nessia came to life.**

His cooking is free-spirited and seasonal, inspired by his travels and rooted in produce from artisan suppliers. **Maximilien, for his part, curates the wine list: more than 450 references** chosen to pair precisely with each dish, from the great houses to the finest hidden gems.
Today, Nessia, set in the heart of the Marais, has established itself as a recognized address. It is listed in the **Gault & Millau Île-de-France 2025-2026 guide** and is a member of the **Collège Culinaire de France,** which champions quality artisans.

In the dining room, Paul Bertre and François Vauterin complete the picture. They carry the spirit of the kitchen through to the dining room and give you a warm and unforgettable experience. Whether it's dinner for two, lunch with friends or an event in our private room, **Nessia is much more than a restaurant: it's a memory you'll keep forever.**

Our restaurant has seen love blossom, and blossom again, time and time again, because love is the main ingredient of the greatest dishes.

NESSIA

La carte des cocktails est imaginé par notre Chef de salle & sommelier Paul Bertre

COCKTAILS SIGNATURES

Secret Margarita

Tequila Reposado 100% agave,
Cointreau, Yuzu,
sirop de sucre maison

18 €

Red Pepper

Vodka infusée au basilic,
sirop de poivron pimenté, Verjus

16 €

Pornstar Nessia

Vodka Vanille de Madagascar
liqueur de fruit de la passion,
Blanc de Blancs

16 €

Casse-Noisette

Liqueur de Noisette,
liqueur de café,
café ristretto, Baileys

16 €

Old Fashioned

Rhum Don Papa Masskara,
sirop de cannelle maison,
Bitter Angostura

18 €

COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Royal 16€
ou **St-Germain Spritz Royal**

Mule de votre choix 14€
Vodka, Gin ou Rhum

Ashan Negroni 16€
Gin Japonais Roku,
campari, antica formula

Hendrick's Tonic 16€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 14€
JNPR, tonic, orange

Fruit Mocktail 14€
Création du jour maison

Virgin Tonic 14€
JNPR gin sans alcool, tonic

Cidre sans alcool BIO 8€

BIERES & CIDRES

CIDRE BIO 33cl 8€
POIRÉ BIO 33cl 8€
BIÈRE TIGER BOCK 25cl 8€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
TVA 20 % incluse, prix nets en euros.

NESSIA

Notre maître de cave Maximilien vous sélectionne
régulièrement nos meilleures cuvées servies au verre.

CHAMPAGNE by the glass

MAISON TELMONT Chardonnay
Blanc de Blancs Millésimé 2013 — 29€
Champagne d'exception vif et micro-dosé, servi à la coupe

VINS BLANCS AU VERRE — 12CL
GLASSES OF WHITE WINES

BOURGOGNE 2021 100% Chardonnay — 22€
Domaine Trapet

VDF VALLÉE DE LA LOIRE 2020 Melon — 16€
Vignoble de l'Écu | Cuvée Granite

VDF VALLÉE DE LA LOIRE 2020 Sauvignon — 49€
Didier Dagueneau | Cuvée Silex

VINS ROUGES AU VERRE — 12CL
GLASSES OF RED WINES

BOURGOGNE 2024 — 22€
Confuran-Contetidot | Passetoutgrains
Pinot noir, Gamay

VALLÉE DU RHÔNE 2024 — 16€
Mas de Liban | Bout d'Zan
Syrah, Grenache

VALLÉE DE LA LOIRE | SAUMUR CHAMPIGNY 2023 — 14€
Arnaud Lambert | Yves Lambert
Cabernet Franc

IGP PAYS DE L'HÉRAULT 2022 — 19€
Pierre Vaïsse | Galibaou du Russes
Carignan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
TVA 20 % incluse, prix nets en euros.

NESSIA

Notre menu est conçu par le Chef Thomas Cherbit et ses équipes

SCANNE MOI

Le déjeuner

Du mardi au vendredi midi, hors jours fériés

Entrée + Plat + dessert	39 €
Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert	29 €
Plat du jour + café **Terre de Café**	18 €

ENTRÉES

Tataki de maigre, crème de maïs brûlé et tartare de betterave rouge à la moutarde à l'ancienne
France / Japon

Croque pastrami de bœuf, mozzarella fumée et coleslaw de chou rouge à la truffe noire
France / Pologne / États-Unis

PLATS

Filet de lieu jaune poché à la sauge, pressé de butternut au nori vert et au gingembre
France

Le Plat du Jour du Chef
À découvrir sur notre site

DESSERTS

Riz à l'impératrice à la **vanille de Madagascar**, tartare de mangue et passion, riz soufflé caramélisé
France / Madagascar

Le Véritable Tiramisu au café noir et à l'Amaretto, biscuits aux amandes et praliné aux amandes et noisettes caramélisées
France / Italie

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

NESSIA

Notre menu est conçu par le Chef Thomas Cherbit et ses équipes

ENTRÉES

Tataki de maigre, crème de maïs brûlé et betterave rouge au yuzu moutarde à l'ancienne — 24 €
Meagre tataki, charred corn cream and beetroot with yuzu, wholegrain mustard
France / Japon

Foie gras mi-cuit mariné au rhum Don Papa, condiment mandarine, romarin et paprika — 28 €
Don Papa rum-marinated foie gras mi-cuit, mandarin condiment, rosemary and paprika
France / Espagne / Philippines

Hallah, mozzarella et Philadelphia fumés, houmous de butternut et taboulé d'herbes à la menthe fraîche — 26 €
Hallah brioche, smoked mozzarella and Philadelphia, butternut hummus and fresh mint herb tabbouleh
France / Italie / Liban

Croque pastrami de bœuf, mozzarella et coleslaw de chou rouge à la truffe noire — 20 €
Beef pastrami croque, mozzarella and black truffle red cabbage coleslaw
France / États-Unis

Gyozas au poulet confit, cébette et comté affiné, crème de comté au poivre noir, teriyaki au galanga — 24 €
Chicken gyozas, spring onion and aged Comté, black pepper cream, galangal teriyaki
France / Japon

Carpaccio de pastrami aux épices, sauce piccalilli et ciboulette — 19 €
Spiced pastrami carpaccio, piccalilli sauce and chives
France / États-Unis

Caviar Ossetra français de la maison Petrossian, toast de brioche — 89 €
French Ossetra caviar by Petrossian, toasted brioche
Maison Petrossian

Merci de nous préciser vos allergies ou régimes particuliers (sans gluten, etc.).
TVA 10 % incluse, prix nets en euros. Liste des allergènes disponible sur demande.

NESSIA

Notre menu est conçu par le Chef Thomas Cherbit et ses équipes

LES POISSONS

Filet de maigre rôti sur peau, tapioca au lait de coco et à la citronnelle pois gourmands sautés — 36 €
Skin-on roasted meagre fillet, coconut milk and lemongrass tapioca, sautéed snow peas
France / Japon

Filet de lieu jaune poché à la sauge, pressé de butternut au nori vert et au gingembre, sauce au citron yuzu et ciboulette — 32 €
Sage-poached pollack fillet, pressed butternut squash with green nori and ginger, yuzu and chive sauce
France / Japon

PLATS À PARTAGER

Coquillotto au pastrami de bœuf, crème de parmesan à la truffe noire et jus de viande réduit — 39 € par personne pour deux
Coquillotto with beef pastrami, black truffle parmesan cream and reduced meat jus
France / Italie

Risotto de coquillettes au caviar Ossetra de la maison Petrossian, citron vert, ciboulette et poivre noir de Malabar — 59 € par personne pour deux
Coquillette risotto with Petrossian Ossetra caviar, lime, chives, Malabar black pepper
France / Italie

GARNITURES

Frites du chef à partager | 11€
Pressé de butternut au nori et au gingembre | 10€
Risotto de tapioca au lait de coco | 10€
Salade de sucrine au yuzu et ciboulette | 8€

ORIGINES DES VIANDES

Bœuf Irish Angus : Irlande | Bœuf Wagyu : Australie | Veau : France| Agneau : France
Bœuf casher : France | Poulet : France

Merci de nous préciser vos allergies ou régimes particuliers (sans gluten, etc.).
TVA 10 % incluse, prix nets en euros. Liste des allergènes disponible sur demande.

NESSIA

Notre menu est conçu par le Chef Thomas Cherbit et ses équipes

LA BOUCHERIE

La cuisson sur pierre de lave révèle toute la finesse et la puissance des arômes.
Accompagné de frites en double cuisson et de sauce béarnaise montée au siphon.

Maison Metzger Frères

Bavette de bœuf Irish Angus, environ 200g — 31 €
Irish Angus beef bavette, approx. 200g

Bavette **Rossini** de bœuf Irish Angus, environ 200g — 39 €
Irish Angus beef bavette **and grilled foie gras**, **approx. 200g**

Côte de veau Française cuite à basse température, sauce chimichurri environ 450g — 42 €
Slow-cooked French veal chop, chimichurri sauce, **approx. 450g**

Côte de boeuf de la ferme Macintosh, Scotland Collection, fumée au thym et grillée à la pierre de lave, environ 1,2kg — 49 € par personne pour deux
Thyme-smoked, lava stone-grilled côte de bœuf from Macintosh Farm, Scotland Collection, **approx. 1.2kg**

Maminha de Wagyu australien 9+ grillé, environ 180g — 52 €
Grilled Australian Wagyu flat cut, MBS 9+, **approx. 180g**

Gigot d'agneau confit pendant 7h au romarin et grillé, jus de viande réduit environ 600g — 46 € par personne pour deux
7 hours Rosemary confit leg of lamb, grilled, reduced meat jus, **approx. 600g**

Maison Berbèche, casher (K)

Entrecôte de bœuf française, poêlée et fumée au thym, chimichurri aux herbes fraîches, environ 900g — 68 € par personne pour deux
French beef rib-eye (K), pan-seared and smoked with thyme, fresh herb chimichurri, **approx. 900g**

Escalope de veau au citron vert et sésame grillé, câpres et persil plat — 38 €
Veal escalope with lime and toasted sesame, capers and flat-leaf parsley

Merci de nous préciser vos allergies ou régimes particuliers (sans gluten, etc.).
TVA 10 % incluse, prix nets en euros. Liste des allergènes disponible sur demande.

NESSIA

Notre menu est conçu par le Chef Thomas Cherbit et ses équipes

LES DESSERTS

Meringue au chocolat au lait, cœur coulant **à la vanille de Madagascar**, sauce chocolat à la badiane — 19 €
Milk chocolate meringue with a molten **Madagascar vanilla** centre, star anise chocolate sauce
France / Vietnam

Riz à l'impératrice à la **vanille de Madagascar**, tartare de mangue et passion, riz soufflé caramélisé — 19 €
Riz à l'impératrice (Madagascar vanilla rice pudding), mango and passion fruit tartare, caramelised puffed rice
France / Tahiti

Le Véritable Tiramisu au café noir et à l'amaretto, biscuits aux amandes et praliné aux amandes et noisettes caramélisées — 29 € pour deux
Authentic Tiramisu with black coffee and amaretto, almond biscuits and hazelnut
France / Italie

Tartare de mangue et passion, condiment citron vert — 20 €
Mango and passion fruit tartare, lime condiment

LE FROMAGE DU MOMENT

Comté de Montagne Millésime **« Meilleur Ouvrier de France »** — 14 €

Fromagerie Les Alpages

Produit rare, qui a fait la renommée de la Fromagerie Les Alpages. Son affinage prolongé lui laisse tout le loisir de développer ses petits grains salés qui craquent sous la dent et relèvent ses arômes naturellement fruités. Il développe son goût unique grâce à un affinage dans les caves du fort Saint-Antoine, dont la température ne varie pas du 1er janvier au 31 décembre, ce qui permet un affinage lent et uniforme à un taux d'hygrométrie constant. Ce fromage AOP ne peut être fabriqué qu'avec le lait des vaches de race Montbéliarde ou Simmental françaises nourries uniquement de l'herbe des prairies jurassiennes. Chauffé dans un chaudron en cuivre, le caillé est moulé dans un cercle de bois avant d'être pressé. Une fois en cave, sur des planches d'épicéa, chaque meule développe ses propres spécificités selon sa durée d'affinage et les soins de son affineur.

Merci de nous préciser vos allergies ou régimes particuliers (sans gluten, etc.).
TVA 10 % incluse, prix nets en euros. Liste des allergènes disponible sur demande.

CHARTREUSE

La Chartreuse, c'est plus de 4 siècles d'histoire depuis la remise du manuscrit par François Hannibal d'Estrées en 1605. Il aura fallu plus de 150 ans de recherche aux moines chartreux pour percer le secret du manuscrit et fixer la recette de l'Élixir Végétal en 1764.

Verte	La Chartreuse d'origine à base de 130 plantes. Puissante, herbacée, mentholée.	14 €
Jaune	Plus douce et ronde que la Verte, notes de miel, safran et épices.	14 €
Élixir	La recette de 1764, à 69°. Très concentré, à déguster pur ou sur un sucre.	14 €
MOF	Cuvée créée avec les MOF Sommeliers. Complexe, entre la Verte et la Jaune.	18 €
Centenaire	Créée pour les 900 ans de l'ordre. Ample, veloutée, plantes et miel.	18 €
VEP Jaune	Vieillie très longtemps en fût de chêne. Profonde, fondue, boisée.	28 €
VEP Verte	Plus mentholée mais vieillie en fût de chêne	28 €
Reine des liqueurs	Recette historique, notes d'agrumes et d'épices.	38 €
Myrtille Pères Chartreux	Liqueur douce et gourmande à la myrtille bien mûre.	14 €
Noix Pères Chartreux	Liqueur ronde et chaleureuse, notes de noix et fruits secs.	14 €

Cognac et Armagnac

Cognac Bache XO	14 €
Bas-Armagnac L'Hérault	12 €
Darroze 1993 La Boubée	14 €
Petite Champagne VSOP	16 €

Louis XIII 2 cl **ou** 4 cl 139 € | 295 €

Eaux-de-vie et liqueurs

Calvados Drouin	14 €
Vieille Prune de Souillac	14 €
Abricot | Mirabelle | Citron Roulot	18 €
Eau-de-vie de cidre 30&40	14 €
Amaretto	12 €
Amaretto Bianco	14 €
Limoncello Luxardo	12 €
Meloncello	14 €
Boukha	12 €
Saké Dassai 23/45	16 €

Eaux-de-vie Metté 12 €
abricot | amande
feuille de menthe | mandarine

Vodka

Grey Goose **ou** Haku	14 €

Tequila Clase Azul

Reposado	35 €
Gold	69 €
Mezcal San Luis	69 €
Mezcal Guerrero	69 €
Mezcal Durango	69 €

Gin

Roku	16 €
Favignana	16 €
Hendrick's	14 €

Rhum

Beach House	16 €
Don Papa	14 €
Don Papa Masskara	18 €
Don Papa Alon	16 €
Plantations 3 Stars	

Whisky

Haig Club	16 €
Twelve	16 €
Toki	16 €
Nikka	16 €
Fuji	16 €
Bellevoye Tourbé	16 €
Bellevoye Grand Cru	16 €

Nos digestifs sont servis en 4cl | TVA 20 % incluse, prix nets en euros.

Noël 2026

CHEZ NESSIA MARAIS

FOIE GRAS MAISON

Foie gras du Sud Ouest mi-cuit, mariné au Don Papa — 79 €

Pré-commandez dès maintenant le foie gras de notre Chef Thomas Cherbit
450 grammes environ

Chutney aux agrumes et paprika fumé 100 grammes — 6 €

MAISON PETROSSIAN

Planche de saumon fumé Petrossian — 22 €

Le saumon iconique des fêtes de Noël, fumé par nos soins
120 grammes

Caviar Ossetra Royal — 79 €

30 grammes

NESSIA

PRIVATISATION & DÎNER PRIVÉ

Faites vos demandes dès maintenant vos repas de fin d'année

Possibilité de privatiser le salon privé au sous-sol
Faites vos demandes de devis par mail
contact@restaurantnessia.com

Soirée exceptionnelle le 31/12, demandez nous le programme!

Nous serons fermés du 24 décembre au 30 décembre