

NESSIA

- 6, rue Charles François Dupuis — 75003 Paris

Restaurant by Thomas Cherbit



Nessia est né de la rencontre entre Maximilien et Thomas, deux passionnés de gastronomie formés à l'École Ferrandi, qui partagent une vision commune de la restauration : généreuse, exigeante et tournée vers les autres.

Après avoir évolué dans des établissements étoilés comme Le Pré Catelan ou Lasserre, Thomas Cherbit, aujourd'hui chef et cofondateur, signe une cuisine libre, de saison, inspirée de ses voyages et ancrée dans les produits d'artisans. Il met également son savoir-faire au service de projets en consulting et de prestations privées.

Maximilien, cofondateur, développe une approche du service fondée sur l'élégance, la convivialité et le sens du détail. Sa cave de plus de 450 références est pensée pour accompagner les plats avec justesse, des grandes maisons aux plus belles trouvailles confidentielles.

Depuis leur première adresse ouverte dans le 9^e, ils n'ont cessé d'affiner leur univers. Aujourd'hui, Nessia, installé au cœur du Marais, s'affirme comme une maison reconnue :

- Sélectionné par le Gault & Millau IDF 2025-2026
- Membre du Collège Culinaire de France, valorisant les artisans de qualité.

En salle, Paul Bertre, directeur et créateur de la carte des cocktails, complète cette harmonie avec des créations sur mesure, techniques et inventives, qui prolongent la personnalité de la cuisine et participent à l'identité de Nessia.

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 une invitation à partager un véritable art de vivre.

Cocktails créations

Pina Daiquri 16€

Ananas, verjus, rhum, fleur de sel

Kiss me 16€

Bissap Maison sirop hibiscus, gin, citron vert, menthe

Pornstar Nessia 16€

Vodka infusée à la vanille de Madagascar, passion maison, liqueur de fruit de la passion, blanc de blanc

Coconut water 16€

Liqueur de coco Fair, calvados Drouin, liqueur de pomme, citron

Cocktails classiques

Apérol ou Saint Germain Spritz Royal 16 €

Apérol ou Saint Germain, blanc de blanc

Mule 14€ « ou bien de votre choix »

Vodka infuse à la vanille, citron vert, ginger beer, bitter

Ashan Negroni 16€

Gin Japonais Roku, campari, antica formula

Mont Blanc 14€

Gin Hendrick's, tonic

Expresso Fair 14€

Cognac, liqueur de café Fair, espresso de la maison « terre de café »

Cocktail Sans Alcool

Virgin Spritz 14€

spritz sirop, tonic, orange

Fruits Mocktail 14€

Création du jour

Virgin tonic 14€

gin sans alcool, tonic, citron vert

NESSIA - 6, rue Charles François Dupuis — 75003 Paris

Restaurant by Thomas Cherbit

Menu de la soirée de la St Sylvestre

Menu unique servi à l'ensemble des convives au tarif de 169 euros

Mise en bouche

Gyoza de bœuf Wagyu et truffe fraîche,
condiment au piment marocain

Entrée

Foie gras mi-cuit, pomme au romarin et poire caramélisée,
brioche croustillante fumée

Plat

Dos de bar de ligne rôti au sarrasin grillé,
pressé de butternut et panais au citron confit et paprika fumé

Dessert

Tiramisu du chef à la châtaigne confite, amaretto