



LIVIA

A TAVOLA



Menu

“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene!”

Virginia Woolf



- Mentions légales -

Le restaurant Livia à Tavola est ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h00.

9 place d'Assas - 30900 Nîmes

Tél : 04 48 68 97 61 - <https://livia-nimes.fr> - jfp@sasjfp.fr

Notre cuisine est intégralement faite maison, élaborée sur place à partir de produits issus de producteurs locaux et de spécialités italiennes sélectionnées avec soin.

Tous les prix affichés correspondent aux prix que vous paierez.

Ils sont indiqués toutes taxes comprises (TTC) et service compris, conformément à la réglementation en vigueur.

L'origine de nos viandes est indiquée au comptoir de notre restaurant.

La liste des allergènes est indiquée sous chaque plat.

Au cœur de Nîmes, la Rome française,

Benvenuti chez Livia.

Notre restaurant puise son âme dans l'histoire de Livia Drusilla, dernière épouse de l'empereur Auguste. Sa statue, juste à côté, pointe vers nous, on aime imaginer qu'il montre son dernier amour. C'est cette histoire qui inspire notre lieu, où l'Antiquité rencontre une cuisine italienne moderne et chaleureuse.

En cuisine, Laurent signe une cuisine entièrement maison, nourrie par des producteurs locaux et des produits italiens qu'il choisit avec exigence. Passé par les cuisines étoilées, notamment chez Alexandre, il cultive une approche précise et sensible, où la technique s'efface au profit du goût. Son expérience forge une cuisine sincère, moderne, toujours généreuse.

En salle, Freddy fait vivre ce lieu en mettant sa gentillesse et son attention au cœur de l'expérience, apportant cette chaleur et cette simplicité qui donnent l'impression d'être reçus comme à la maison.

“A Tavola !”

Notre formule du Midi

Entrée + plat ou plat + dessert 25€00

Entrée + plat + dessert 32€00

Uniquement du mardi au vendredi midi

Entrées

- *Saucer n'est pas tremper*
Burrata DELIZIOSA, élue meilleure du monde, potimarron rôti et cèpes, graines de courges torréfiées
(7) (✓)
- *La bonne poire*
Panais et poires rôtis, stracciatella et pistaches torréfiées
(7) (8) (✓)
- *Tête de chou*
Chou-fleur rôti et 'Nduja (saucisse de porc piquante)
(12)
- *Crush Crousti*
Aubergine panée, sauce tomate et grana padano
(1) (3) (7) (8) (✓)

Plats

- *En chair et en os*
Osso-buco de veau mijoté aux citrons confits et câpres, pommes de terre grenaille
(1) (12)
- *Ni queue ni tête*
Risotto crémeux à la bisque de têtes de gambas et gambas rôties
(2) (7) (12)
- *Poulpe fiction*
Poulpe grillé, pommes de terre grenaille et beurre blanc citronné
(1) (7) (12) (14)
- *Suggestion du moment*
Inspiration du chef
Allergènes variables

Desserts

- *Souvenir de mamie*
Tiramisu servi à la cuillère
(1) (3) (7)
- *Se presser le citron*
Tarte au citron en trompe l'œil
(1) (3) (7)
- *Formaggi e basta*
Déclinaison de fromages italiens
Allergènes variables

À la carte

Entre copains

Pour l'apéritif ou pas

- *La Squadra* 18€00
Sélection de charcuteries italiennes
(12)
- *Amore* 10€00
Focaccia, mozzarella di bufala, sauce tomate, roquette et jambon cru italien
(1) (7)
- *Pissalat* 11€00
Focaccia façon pissaladière et olives noires
(1) (4)
- *Autunno* 11€00
Focaccia au pesto de noisettes et potimarron
(1) (7) (8) (V)

Chez mamie

Plats à partager pour deux

- *Oreilles d'éléphant* 51€00
Escalope milanaise XXL panée, gremolata et sauce tomate, accompagnée de pâtes fraîches
(1) (3) (7)
- *Polpette* 44€00
Boulettes de viande à la sauce tomate, accompagnées de pâtes fraîches
(1) (3) (7) (8) (12)

Petits plats à partager

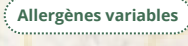
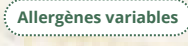
- *Saucer n'est pas tremper* 14€00
Burrata DELIZIOSA, élue meilleure du monde, potimarron rôti et câpes, graines de courges
(7) (V)
- *En chair et en os* 17€00
Osso-buco de veau mijoté aux citrons confits et câpres, pommes de terre grenaille
(1) (12)
- *La bonne poire* 14€00
Panais et poires rôtis, straciatella et pistaches torréfiées
(7) (8) (V)
- *Poulpe fiction* 19€00
Poulpe grillé, pommes de terre grenaille et beurre blanc citronné
(1) (7) (12) (14)
- *Crush Crousti* 15€00
Aubergine panée, sauce tomate et grana padano
(1) (3) (7) (8) (V)
- *Ni queue ni tête* 19€00
Risotto crémeux à la bisque de têtes de gambas et gambas rôties
(2) (7) (12)
- *Tête de chou* 14€00
Chou-fleur rôti et 'Nduja
(12)
- *Gorgonzola à la cuillère* 10€00
Servi comme il se doit
(1) (7) (8) (V)
- *Veni Vidi Veggie* 11€00
Assortiment de légumes du moment
Allergènes variables (V)
- *Suggestion du moment* Variable €
Inspiration du chef
Allergènes variables

Desserts

- *Souvenir de mamie* 9€00
Tiramisu servi à la cuillère

- *Se presser le citron* 11€00
Tarte au citron en trompe l'œil

- *L'Etna* 11€00
Coulant au chocolat et glace pistache

- *Formaggi e basta* 10€00
Déclinaison de fromages italiens

- *La Cornucopia de Livia* 10€00
Assortiment de douceurs maison, inspiré de la corne d'abondance de Livia, accompagnée d'un café ou d'une boisson chaude


Menu Bambino

Menu pour les enfants • 14€00



Petite milanaise et ses pâtes à la tomate



Dessert du moment



Sirop

*Certaines de nos recettes peuvent évoluer,
merci de bien vouloir nous faire part de vos allergies alimentaires.*