

# Bienvenue au nidā

**La formule déjeuner** Servie de 12h à 14h30 du lundi au vendredi - Sauf jours fériés

Les plats de la formule sont inscrits sur les ardoises

Entrée + plat ou Plat + dessert 26 €      Entrée + plat + dessert 32 €      Plat 20 €

## La carte

### Entrées

Pita d'effiloché d'agneau, cheddar, yaourt grec, pickles de radis et oignon rouge 8 €

Mille-feuille de thon mi-cuit, mayonnaise wasabi et tuiles au parmesan 11 €

Quand le Chef revisite l'opéra  
Foie gras, boudin noir, pommes, biscuit de pistache et roquette 10 €

Charlotte de pastrami, mousseline aux herbes fraîches, insert tomate acidulée et gel balsamique 8 €

Aubergine confite, yaourt bulgare, curcuma, pavot bleu et huile de menthe poivrée 7 €

Velouté de courgettes, œuf poché, croûtons et émulsion de vache qui rit 7 €

### Desserts

Brie de Nangis à la truffe 9 €

Millefeuille croustillant pistache et vanille Bourbon 10 €

La mangue et sorbet mangue 11 €

Tarte aux poires amandine, crème cardamome et miel 9 €

Namelaka chocolat Guanaja, croquant de Cordes, gel de capuccino et sorbet cafola 11 €

Crèmeux à l'orange crumble pécan et meringue italienne 8 €

Glaces et sorbets  
vanille, yaourt | fraise, citron, mangue, chocolat, cafola

1 boule | 2 boules | 3 boules 3 € | 5 € | 7 €  
Supplément chantilly maison 1,50 €

## Le soir, optez pour le PIQUE-ASSIETTE !

Le principe ? Tous les plats de notre carte, de l'entrée au dessert, sont imaginés pour pouvoir se partager à plusieurs.

Commandez selon votre faim et picorez sans remords dans les assiettes de vos voisins !

Si ça vous tente, précisez-le à votre serveur.

### Plats

Le burger du Nida 21 €

Steak Wagyu (180g) de la ferme des plantes Vincent Girardin, mayo Espelette, compotée d'oignons rouges, cheddar, mâche rouge

La saucisse au basilic des Halles de l'Aveyron et jus corsé 15 €

Fried chicken, achard de légumes, sauce tigre et aigre douce 15 €

Epaule d'agneau de 7 heures aux abricots secs et jus de cuisson réduit 18 €

Travers de cochon sugar ribs (250g) , jus au miel et paprika fumé 19 €

Onglet Irish Black Angus (200g) à la Diable 24 €

Barigoule de légumes de saison, prune Ume, tahine de noisettes et galanga 🌿 13 €

Merlu sur peau condiment châtaigne et champignons de Paris, émulsion de jus de truffe 23 €

Les garnitures au choix avec le plat  
riz thaï | purée fumée beurre noisette | frites maison au sel de paprika | cocotte de légumes de saison | achards de légumes

La garniture supplémentaire 3 €



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature.  
Nous changeons notre carte au gré des saisons

Prix nets - TVA à 10% incluse

## Le petit-déjeuner Servi de 8h à 11h30 du lundi au vendredi et de 10h à 11h30 le samedi

Croissant au beurre	2,50 €	Pancake maison, sirop d'érable ou sucre	5 €
Pain au chocolat	2,80 €	Yaourt grec, flocons d'avoine, cranberries séchées	6 €
Tartine accompagnée de confiture	5 €	Salade de fruits frais, sirop au thé Hawaï	6€
Les 3 œufs plein air   brouillés ou au plat	7 €	Cake ou cupcake du moment	5 €
		Vous savez, ceux que vous voyez dans la vitrine sur le bar ;)	

## Le p'tit Nida Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans

Plat + Dessert + Sirop 12 €

### Plats

Nuggets maison | Cheeseburger

Les garnitures au choix : riz thaï | purée fumée beurre noisette | frites maison au sel de paprika | cocotte de légumes de saison | achards de légumes

### Desserts

Cupcake du moment | 2 boules de glace ou sorbet vanille, yaourt | fraise, citron, mangue, chocolat, cafola

+ un sirop à l'eau au choix

## Les planches Servies le midi et le soir et aussi en snacking

*Maisons Loste Tradi France et Halles de l'Aveyron*

Assortiment de charcuterie 20 €

Terrine grand-mère | Serrano grande réserve | pavé piment d'Espelette | Duc de Coise | carré de porc séché à l'ail de Savoie

Assortiment de fromages 20 €

Tome aux 7 fleurs | Saint-Nectaire | Brie de Nangis à la truffe | Comté 18 mois | Crottin de chèvre

Mixte 22 €

Assortiment de charcuterie et de fromages

Végétarienne 18 €

Houmous de lentilles corail | Acidulé de concombre, yaourt et pommes verte | caviar d'aubergines | Courgettes grillées à l'huile de menthe poivrée | frittata du moment

## Le snacking Servi de 14h30 à 19h

Toutes les entrées et tous les desserts

## Les boissons chaudes

Espresso	2,50 €	Décaféiné allongé	3 €	Thés Nunshen	4,50 €
Double espresso	4 €	Cappuccino	4 €	Noir : English Breakfast   Earl Grey bio   Paradis bio   Masala Chai	
Noisette	3 €	Latte	5 €	Vert : Sensha Fukuyju   Jasmin bio   Green passion bio	
Allongé	3 €	Chocolat chaud	5 €	Blanc : Harmonie   Sakhejung	
Décaféiné	2,50 €	Supplément lait végétal	0,50 €	Infusion de verveine bio	

## Les boissons fraîches

Eau Castalie plate ou gazeuse, 50 cl   1l	3 €   5 €	Tonic, 25 cl - <i>La limonaderie de Paris</i>	5,50 €
Jus fraîchement pressé (orange ou pamplemousse)	6 €	Tonic Hibiscus, 25 cl - <i>La limonaderie de Paris</i>	5,50 €
Citronnade maison	6 €	La Parismonade, 33 cl - <i>La Limonaderie de Paris</i>	6 €
Thé glacé maison	5 €	Jus de pomme bio, 25 cl - <i>La Boissonnerie de Paris</i>	6 €
Café frappé	6 €	Jus de tomate bio, 25 cl - <i>La Boissonnerie de Paris</i>	6 €
Sodas : Coca-Cola   Coca-Cola zéro   Orangina	5 €	Nectar de fraise bio, 25 cl - <i>La Boissonnerie de Paris</i>	6,50 €



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature. Nous changeons notre carte au gré des saisons

Prix nets - TVA à 10% incluse

## Les bières

PRESSION	25 cl	50 cl	BOUTEILLE	33 cl
D-Pilsner - Blonde	5,50 €	8 €	L'Isséenne - Blonde	7 €
Mission Pale Ale	6 €	8,50 €		

## Les vins et les champagnes

VINS ROUGES	75 cl	14 cl
IGP Pays d'Hérault, « Entrechats » 2021	27 €	6 €
Bordeaux, AOP Graves « Entre amis » 2021	30 €	
Bourgogne, AOP Irancy 2017	52 €	
Rhône, IGP Ardèche Syrah 2020	37 €	
Loire, AOP Chinon « Renaissance » 2019	40 €	7 €
Languedoc, AOP Cabardès « Sous le bois » 2019	35 €	6,50 €

VINS BLANCS	75 cl	14 cl
IGP Pays d'Hérault, Côteaux de Bessilles « Les Fruités » 2021	27 €	6 €
Alsace, Pinot d'Alsace 2018	34 €	
Bourgogne, AOP Chitry « Constance » 2020	40 €	8 €
Jurançon sec, « Délice de Thou » 2020	31 €	6 €
Languedoc, VDF « Depuis le Temps » 2021	35 €	
Loire, AOP Montlouis-sur-Loire, « Les Petits Boulay » 2021	35 €	

VINS ROSÉS	75 cl	14 cl
IGP Alpes de Haute-Provence 2022 « Jas des Vignes »	32 €	6,50 €
Provence, AOP Bandol 2021	43 €	

CHAMPAGNES	75 cl	14 cl
Louis Constant	62 €	12 €
EPC Cuvée Blanc de Blancs	90 €	
EPC Cuvée Blanc de Noirs	81 €	16 €
Prosecco Martini	35 €	

LES APÉRITIFS	
Apérol	6 €
Bailey's	9 €
Campari	9 €
Martini Bianco   Extra Dry   Rosso	7 €
Ricard	5 €

### FORMULE APÉRO pour accompagner la boisson alcoolisée

**+5,50 € pour l'assiette du Chef** : pavé piment d'Espelette | Duc de Coise | houmous de haricots rouges  
**+2 € pour le bol** de légumes croquants ou de frites

## Les cocktails

### LES CLASSIQUES

12 €

- Spritz  
*Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange fraîche*
- Mojito  
*Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, cassonade*
- Moscow Mule  
*Vodka Eristoff, jus de citron vert, Ginger beer*
- Caïpirinha  
*Cachaça Leblon, jus de citron vert, cassonade*
- Daïquiri  
*Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, jus de citron vert, cassonade*
- Saint-Germain Spritz  
*Saint-Germain, prosecco, eau pétillante*

### LES CRÉATIONS

14 €

- Hitch  
*Vodka Absolut infusée au fruits rouges, liqueur de litchi, crème de cassis, citron vert*
- Le Joker  
*Vodka Absolut, jus de betterave, jus de citron vert et pincée de curcuma*
- Poppins  
*Gin Bombay Sapphire infusé au thé Earl Grey et citron jaune, crème de pêche, jus de citron et sirop de pêche*
- Willy Wonka  
*Rhum Bacardi Anejo infusé à la pomme et à la vanille, Rhum blanc Bacardi, jus de citron vert, sirop d'orgeat, blanc d'œuf*
- Jumanji | Cocktail sans alcool - 10€  
*Eau gazeuse, sirop de verveine maison, jus de citron vert, feuilles de menthe fraîche*

## Les alcools et spiritueux

### LES DIGESTIFS

Armagnac	8 €
Calvados	8 €
Chartreuse verte	8 €
Cognac	12 €
Limoncello	6 €

### LES LIQUEURS

Cointreau	6 €
Disaronno Amaretto	6 €
Get 27   Get 31	6 €
Grand Marnier	7 €
Kahlua	6 €
Suze	5 €

### LES SPIRITUEUX

6 cl

Gin Bombay Sapphire	10 €
Gin Hendrick's	12 €
Rhum Bacardi Carta Blanca	8 €
Rhum Bacardi Carta Oro	8 €
Rhum Santa Teresa	8 €
Tequila Camino Real	8 €
Tequila Patrón Silver	22 €
Vodka Eristoff	8 €
Vodka Grey Goose	12 €
Whisky William Lawson's	8 €
Whisky Glen Deveron 10 ans Malt	12 €
Whisky Aberfeldy 12 ans	18 €

### FORMULE APÉRO pour accompagner la boisson alcoolisée

**+5,50 € pour l'assiette du Chef** : pavé piment d'Espelette | Duc de Coise | houmous de haricots rouges  
**+2 € pour le bol** de légumes croquants ou de frites