

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

Croque d'effiloché de bœuf, scamorza fumée, pickles et sauce aigre douce 8 €

Mille-feuille de thon juste saisi, mayonnaise wasabi et tuiles de parmesan 11 €

Écrasé de rattes du Touquet, carvi, vieille mimolette et raclette fumée fondues 8 €

Salade de jeunes pousses, bresaola, champignons marinés aux noisettes et condiment pamplemousse menthe 9 €

Bouillon Thaï, mirepoix, moules d'Espagne et caviar de saumon 9 €

Carpaccio de butternut et chioggia, grenade, gel de clémentines rôties et mousseline de Rocamadour 7 €

Desserts

Brie de Nangis à la truffe fait maison 9 €

Mille-feuille croustillant chocolat praliné, crème fouettée, nougatine au grué de cacao et poivre timut 11 €

Le caillou tout vanille, crumble noir et glace yaourt bulgare 10 €

Tarte à la pomme, noisettes et amandes surprises, cannelle et miel de sarrasin de Chantilly 8 €

Pizookie aux 3 chocolats, pistaches, noix de pécan et glace vanille 9 €

Semoule crémeuse et kiwi en smoothie acidulé 8 €

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

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

Travers de bœuf Black Angus 7h, sauce haricots noirs 19 €


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

Demi-magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce porto, ganache chocolat 85% et zestes d'orange 23 €

Echine de porc basque confite, caviar de shiitakés, pickles et jus réduit 19 €

Cœur de rumsteck français, betteraves au vin rouge et poivre vert 22 €

Filet de cabillaud croustillant, émulsion jus de crustacés, yaourt au curcuma et condiments haricots rouges 23 €

Couscous végétal  avec légumes de saison, tuiles de semoule, jus de couscous réduit, gel de coriandre et pointe de harissa 14 €

Les garnitures au choix avec le plat
riz thaï | purée fumée beurre noisette | frites maison au sel de paprika | cocotte de légumes de saison | achard 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 | Brisilic maison | Comté 18 mois | Crottin de chèvre

Mixte 22 €

Assortiment de charcuterie et de fromages

Végétarienne 18 €

Houmous de cacahuètes | confit d'oignons | coleslaw | légumes grillés : courgettes, oignons nouveaux et poivrons

Le snacking Servi de 14h30 à 19h

Toutes les entrées et tous les desserts

Les boissons chaudes

Espresso	2,50 €	Décaféiné allongé	3,20 €	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	2,70 €	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 DECK&DONOHUE	25 cl	50 cl	BOUTEILLE	33 cl
D-Pilsner - Blonde	5,50 €	8 €	L'Isséenne - Blonde	7 €
L'Aube - Blanche	6 €	8,50 €		

Les vins et les champagnes

VINS ROUGES

	75 cl	14 cl
Domaine Félines Jourdan, IGP Hérault Entrechats 2021	27 €	6 €
Bordeaux, AOP Graves « Entre amis » 2021	30 €	
Languedoc, AOP Cabardès « Sous le bois » 2019	36 €	7 €
Loire, AOP Chinon « Renaissance » 2019	41 €	8 €
Bourgogne, AOP Irancy, Domaine Olivier Morin 2017	52 €	

VINS BLANCS

	75 cl	14 cl
IGP Pays d'Hérault, Côteaux de Bessilles « Les Fruités » 2021	27 €	6 €
Jurançon sec, « Délice de Thou » 2021	31 €	7 €
Languedoc, VDF « Depuis le Temps » 2022	35 €	
Loire, AOP Montlouis-sur-Loire, « Petits Boulay » 2021	35 €	
Bourgogne, AOP Chitry « Constance » 2022	42 €	8,50 €

VINS ROSÉS

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

LES BULLES

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

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

Daiquiri
Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, jus de citron vert, cassonade

Saint-Germain Spritz
Saint-Germain, prosecco, eau pétillante

Les alcools et spiritueux

LES APÉRITIFS

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

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	15 €
Tequila Camino Real	8 €
Tequila Patrón Silver	15 €
Vodka Eristoff	8 €
Vodka Grey Goose	12 €
Whisky William Lawson's	8 €
Whisky Glen Deveron 10 ans Malt	12 €
Whisky Aberfeldy 12 ans	15 €

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