

# 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   75cl     | 2 €   3,50 € | 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             | 5,50 € | 8 €    | L'Isséenne - Blonde | 7 €   |
| Mission IPA           | 6 €    | 8,50 € |                     |       |

## Les vins et les champagnes

### VINS ROUGES

|  | 75 cl | 12 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 | 12 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 | 12 cl  |
|---|-------|--------|
| IGP Alpes de Haute-Provence 2022 « Jas des Vignes » | 32 €  | 6,50 € |
| Provence, AOP Côtes de Provence 2021                | 43 €  |        |

### LES BULLES

|                           | 75 cl | 12 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

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

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

## Les alcools et spiritueux

### LES APÉRITIFS

6 cl

Apérol 6 €  
Bailey's 9 €  
Campari 9 €  
Martini Bianco | Extra Dry | Rosso 7 €  
Ricard, 3cl 5 €

### LES DIGESTIFS

4 cl

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

### LES LIQUEURS

4 cl

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