

L'ARDOISE DU MIDI

Servie de 12h à 14h30 du lundi au vendredi, sauf jours Fériés

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

Les plats sont inscrits sur les ardoises

nidā

Des idées pour demain

ENTRÉES

Charlotte de saumon Fumé, Fromage Frais et biscuit pistache	8€
Tomate «ananas» Melba, sorbet tomate-poivron et chantilly basilic	9€
Aubergines Fumées au Foin, sauce vierge tomates vertes, menthe et coriandre	7€
Tataki d'onglet de bœuf Black Angus, salade d'herbes Folles, mayo wasabi et sauce aigre douce	11€
Pappardelle de courgettes jaunes infusées au basilic, noix de pécan torréfiées et burrata	10€
Shawarma mexicain d'effiloché de veau	10€

DESSERTS

Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et mesclun	7€
Millefeuille Framboises, pâtisserie pistache et shot de framboise (sans alcool)	11€
Le caillou tout vanille, crumble charbon et glace yaourt bulgare	10€
Pavlova surprise fraise vanille	10€
Moelleux noisette, chocolat guanaja Fondant	9€
Tartelette en mendiant, glace vanille	8€
Glaces et sorbets Vanille, yaourt fraise, citron, mangue, chocolat	
1 boule 2 boules 3 boules	3€ / 5€ / 7€
Supplément chantilly maison	1,50€

LA CARTE

PLATS

Le burger du Nida Steack mûré maison Lesage, comté, compotée de tomates, mesclun, mayo basilic et pain noir	20€
Epaule de veau de 7h pressée, sauce barbecue et pickles	19€
Persillé de bœuf Black Angus 200g grillé, sauce céviche	22€
Trottolo (Pâtes d'Ile de France), crème de parmesan et jambon blanc truffé	15€
Fried chicken, achards de légumes, sauce tigre et aigre douce	15€
Tartare de saumon label rouge, billes de ponzu, zests de citron vert et condiments betterave	20€
Filet de merlu croustillant, compotée mangue-carotte et sauce coco trop douce	21€
Le printemps vegan : légumes du moment rôtis, condiment patates douces, vert jus, graines de Chia et courge 🌱	15€

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€

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 remord dans les assiettes de vos voisins !

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

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 oeufs plein air / brouillés ou au plat	7€	Cake 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 au beurre noisette / frites maison au sel de paprika / cocotte de légumes de saison / achards de légumes

Desserts

Cake du moment / 1 boule de glace : vanille, fraise ou chocolat

+ un sirop à l'eau au choix

LES PLANCHES *Servies le midi et le soir et aussi en snacking*

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€

Tomme aux 7 fleurs / Saint-Nectaire / Brisilic maison / Comté 18 mois / bûchette de chèvre

Mixte 22€

Assortiment de charcuterie et de fromages

Végétarienne 18€

Houmous / caviar d'aubergines / tartinade carotte|orange|cumin / légumes grillés : courgettes, aubergines...

LES BOISSONS FRAÎCHES

Eau Castalie plate ou gazeuse, 50cl 75cl	2€ 3,50€
Orange pressée	6€
Citronnade maison	6€
Thé glacé maison	5€
Café frappé	6€
Sodas: Coca-Cola Coca-Cola zéro Orangina	5€
Tonic, 25cl La limonaderie de Paris	5,50€
Tonic Hibiscus, 25cl La limonaderie de Paris	5,50 €
La Parismonade, 33cl La limonaderie de Paris	6€
Jus de pomme bio, 25 cl La Boissonnerie de Paris	6€
Jus de tomate bio, 25 cl La Boissonnerie de Paris	6€
Nectar de fraise bio, 25 cl La Boissonnerie de Paris	6,50€

LE SNACKING

Servi l'après-midi

Toutes les entrées et tous les desserts

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€	Décaféiné allongé	3,20€
Double espresso	4€	Cappuccino	4€
Noisette	3€	Latte	5€
Allongé	2,80€	Chocolat chaud	5€
Décaféiné	2,70€	Chai latte	6€
Supplément lait végétal	0,50€		

Thés Nunshen 4,50€

Noir: English breakfast / Earl Grey bio
Paradis bio / Masala Chai

Vert: Sensha Fukuyju / Jasmin bio
Green passion bio

Blanc: Harmonie / Sakhejung

Infusion de verveine bio



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

LES VINS ET LES CHAMPAGNES

VINS ROUGES	75cl	12cl
Entrechats 2021, Domaine Félines Jourdan, IGP Hérault	27€	6€
Entre amis 2021, AOP Graves, Bordeaux	30€	•
Sous le bois 2020, AOP Cabardès, Languedoc	36€	7€
Renaissance 2019, AOP Chinon, Val de Loire	41€	8€
Constance 2021, AOP Chitry Bourgogne	52€	•

VINS BLANCS	75cl	12cl
Les Fruités 2021, IGP Pays d'Hérault, Côteaux de Bessilles	27€	6€
Délice de Thou 2021, Jurançon sec	31€	7€
Dilemme 2022, Val de Loire	35€	•
Instinctive 2022, Loire, Domaine de l'Affût	38€	•
Constance 2022, AOP Bourgogne Chitry	42€	8,50€

VINS ROSÉS	75cl	12cl
Jas des Vignes 2023, IGP Alpes de Haute-Provence	32€	6,50€
Mont Caume 2023, IGP Provence, Domaine des Trois Filles	37€	7,50€

LES BULLES

	75cl	12cl
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 |
saucisson sec | houmous

+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

Cosmo

Vodka Eristoff, jus de cranberries, triple sec et jus de citron vert

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€

FORMULE APÉRO

pour accompagner
la boisson alcoolisée

+5,50€ pour l'assiette du Chef :
pavé piment d'Espelette |
saucisson sec | houmous

+2€ pour le bol
de légumes croquants ou de frites

LES SPIRITUEUX

6cl

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€