

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

Sucrine au citron, pastrami, parmesan, gel de tomate et pluie de mimosa	9€
Terrine froide de patates douces façon «tartiflette» en vinaigrette de radis rose	8€
Velouté poireaux-pommes de terre, espuma truffé et œuf poché	8€
Taboulé de chou-Fleur, sésame Umeboshi, graines de courge et grenade	7€
Salade de crevettes pochées, mangue verte, concombre, carottes, huile verte et cacahuètes	11€
Bagel pulled beef, cheddar, mayo à la figue, chiffonade de laitue et pickles	12€

DESSERTS

Brie de Nangis à la truffe	9€
Chocolat viennois : soupe de chocolat Celaya, crème brûlée au café, meringue, guimauve et chantilly	10€
Millefeuille croustillant vanille, vanille, vanille !	11€
Ananas Victoria rôti, riz soufflé à la cannelle, sorbet passion-mangue-banane	9€
Tartelette à la poire et diplomate à la noisette	8€
Le caillou d'amour : crumble Framboise et sorbet pomme verte	11€
Glaces et sorbets Vanille, chocolat Fraise, citron, mangue	
1 boule 2 boules 3 boules	3€ / 5€ / 7€
Supplément chantilly maison	1,50€

LA CARTE

PLATS

Le burger du Nida Dry aged steak, pickles d'oignon rouge, raclette fumée, mayo moutarde à l'ancienne et mesclun	20€
Dos de cabillaud, tapenade d'olives noires et jus d'orange réduit au romarin	24€
Croustillant de Filet de daurade, Fondu de Fenouil à la tomate, émulsion safranée et gel de poivron rouge	21€
Demi magret IGP Sud-Ouest, oignons frits et sauce caramel soja	22€
Fried chicken, achards de légumes, sauce tigre et aigre douce	16€
Brisket de bœuf Black Angus Fondante au zaatar et jus serré	18€
Épeautre au zhoug, poireaux rôtis et crème de cajou 🌿	15€
Fidanzati assoluto de citron, parmesan et chiffonade de Spianata piccante	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€	Brioche Façon pain perdu au caramel beurre salé	6€
Pain au chocolat	2,80€	Brioche Feuilletée et jambon blanc <i>Le Prince de Paris</i>	8€
Tartine accompagnée de confiture	5€	Yaourt grec, flocons d'avoine, cranberries séchées	6€
Les 3 œufs plein air : brouillés ou au plat	7€	Salade de fruits frais, sirop au thé Hawaï	6€
		Cake du moment	5€
		<i>Vous savez, ceux que vous voyez dans la vitrine sur le bar ;)</i>	

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 24 mois, pavé piment d'Espelette, Duc de Coise, carré de porc séché à l'ail de Savoie et jambon blanc <i>Le Prince de Paris</i>	
Assortiment de fromages	20€
Tomme aux 7 Fleurs, Saint-Nectaire, brie de Nangis à la truffe, comté 18 mois, bûchette de chèvre	
Mixte	22€
Assortiment de charcuterie et de fromages	
Végétarienne	18€
Houmous, caviar d'aubergines, tartinade carotte orange cumin et 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, 25 cl Maison Specht	6€
Jus de tomate bio, 25 cl Maison Specht	6€
Nectar de fraise bio, 25 cl Maison Specht	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€	Mocaccino	6€

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€	7€

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

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€