

LE PETIT-DÉJEUNER

Du lundi au vendredi de 8h à 11h30

Croissant au beurre	2,5€
Pain au chocolat	2,8€
Tartine beurre-confiture	4€
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé	6€
Les 3 œufs plein air : brouillés ou au plat	7€
Brioche feuilletée façon pain perdu, jambon blanc	9€
<i>Le Prince de Paris</i> et cheddar	
Yaourt grec, granola maison et fruits frais	7€
Salade de fruits frais, sirop au thé Hawaï	6€
Part de cake et cookie du moment	5€

nidā

Des idées pour demain

Horaires d'ouverture :

Lundi de 8h à 18h

Mardi et mercredi de 8h à 22h

Jeudi et vendredi de 8h à 23h

Samedi de 10h à 18h

LE BRUNCH

TOUS LES SAMEDIS DE 10H À 15H

POUR LES ADULTES

26€

1 boisson chaude au choix (chaï latte et mocaccino : +2€)

1 jus frais : orange, pamplemousse, pomme

1 viennoiserie (pain au chocolat ou croissant)

OU

1 tartine beurre-confiture

+

1 choix salé :

Brioche feuilletée façon pain perdu, jambon blanc

Le Prince de Paris et cheddar

OU

Charlotte de saumon fumé, tartare d'avocat

OU

Les 3 œufs plein air : brouillés ou au plat, avec saumon ou jambon

+

1 choix sucré :

Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé

OU

Yaourt grec, granola maison et fruits frais

OU

Salade de fruits frais, sirop de thé Hawaï

POUR LES ENFANTS

12€

1 boisson chaude au choix

1 jus frais : orange, pamplemousse, pomme

1 pain au chocolat ou 1 croissant

+

1 part de cake du moment

OU

1 brioche façon pain perdu au caramel
beurre salé

OU

2 œufs plein air : brouillés ou au plat, avec
saumon ou jambon

Encore plus de gourmandises

Cheddar	2€
Jambon	3€
Saumon	3€
L'œuf au plat	1,5€
Avocat	2€
Salade verte	3€
Granola maison	2€
Chantilly maison	1,5€
Boule de glace vanille	3€

Laissez-vous tenter

La coupe Mimosa, 12cl 7€

(Prosecco et un trait de jus d'orange frais)

Shot de citron-gingembre, 6cl 4€

LE MIDI

Du lundi au vendredi
de 12h à 14h30

L'ARDOISE DU MIDI

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

ENTRÉES

Sucrine au citron, pastrami, parmesan, gel de tomate et pluie de mimosa	9€
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€

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, Fondue 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€
Les garnitures au choix avec le plat : Riz thaï purée fumée beurre noisette cocotte de légumes de saison achards de légumes frites maison au sel de paprika	
La garniture supplémentaire	3€

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€

LE SOIR

Les mardis et mercredis de 19h à 21h

Les jeudis et vendredis de 19h à 22h

Le soir au Nida, l'ambiance est au partage !
Toutes nos assiettes sont conçues pour que
vous puissiez les partager et picorer selon
vos envies et votre faim.

NIDA'S HOUR : 17H - 20H

Le verre de vin : 4,50€

Rouge : Entrechats

Blanc : Les Fruités

Rosé : Jas des Vignes

Le mocktail : 8€

La pinte de bière : 6€

Le cocktail : 9€

Le cocktail signature : 11€



Le bol de frites ou de légumes croquants : 3€

L'assiette du Chef : 5,50€

Saucisson sec, pavé piment d'Espelette et houmous

Planche de charcuterie : Terrine grand-mère, Serrano 24 mois, pavé piment d'Espelette, 20€

Duc de Coise, carré de porc séché à l'ail de Savoie et jambon blanc *Le Prince de Paris*

Planche de fromages : Tomme aux 7 Fleurs, Saint-Nectaire, brie de Nangis à la truffe, 20€
comté 18 mois, bûchette de chèvre

Planche mixte : Assortiment de charcuterie et de fromages 22€

L'assiette d'antipasti et de mezze de chez Mille Olives : houmous, tzatziki «spitiko», 18€
babaganouche... et pain pita

Le burger du Nida : Dry aged steak, pickles d'oignon rouge, raclette fumée, 20€
mayo moutarde à l'ancienne et mesclun - frites ou cocotte de légumes

Fried chicken, achards de légumes, sauce tigre et aigre douce - frites ou cocotte 16€
de légumes

Burrata mangue avocat 12€

Tataki de thon (180g) : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues 18€
croustillantes

Camembert rôti au miel 11€

Millefeuille croustillant vanille, vanille, vanille ! 11€

Chocolat viennois : soupe de chocolat Celaya, crème brûlée au café, meringue, 10€
guimauve et chantilly

Glaces et sorbets : vanille, chocolat | fraise, citron, mangue : 1 boule | 2 boules | 3 boules 3€ | 5€ | 7€

LE P'TIT NIDA

12€

Menu pour les enfants de moins de 12 ans | Servi le midi et le soir

Plat + Garniture + Dessert + Sirop

Plats : Nuggets maison ou Cheeseburger

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

Desserts : 1 part de cake du moment ou 1 boule de glace - vanille, fraise ou chocolat

Un sirop à l'eau au choix

RESTO À TOUTE HEURE

Vous avez un petit creux mais ce n'est ni l'heure du déjeuner, ni du dîner...

Au Nida, on vous propose une sélection de plats salés et desserts en continu. Demandez à l'équipe la sélection du moment.

HAPPY GOÛTER À PARTIR DE 15h30

C'est simple, quand une irrésistible odeur vous chatouille les narines, attendez-vous à voir passer l'équipe avec le plateau de cookies à peine sortis du four.

Notre promesse : des cookies (et des cakes !) comme vous n'en avez jamais mangés !

AFTERWORK

Vous êtes en groupe ? Vous voulez organiser un afterwork ? Ça tombe bien, on a une offre spécifiquement dédiée !

Pour toute demande, contactez notre équipe de choc : marie@lenida.fr

NIDA'S HOUR : 17H - 20H

Le verre de vin : 4,50€

Rouge : Entrechats

Blanc : Les Fruités

Rosé : Jas des Vignes

Le mocktail : 8€

La pinte de bière : 6€

Le cocktail : 9€

Le cocktail signature : 11€



Le bol de Frites ou de légumes croquants : 3€

L'assiette du Chef : 5,50€

Saucisson sec, pavé piment d'Espelette et houmous

SPORTS BAR

HAPPY HOUR « ALL NIGHT LONG »

Le Nida se transforme en sports bar à chaque grand événement sportif !

Venez profiter du grand écran entre collègues ou entre amis, sans oublier l'happy hour tout le temps de la diffusion !

Renseignez-vous auprès de l'équipe.

PROGRAMMATION

C'est qu'il s'en passe des choses au Nida ! Des ateliers, des soirées dansantes, des conférences, du stand-up...

Un seul compte à suivre pour ne rien manquer : [@nida_issylesmoulineaux](https://www.instagram.com/nida_issylesmoulineaux)

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5€	Décaféiné allongé	3€	Thés & infusions Nunshen	4,5€
Double espresso	4€	Cappuccino	4€	Noirs : English breakfast, Earl Grey bio, Paradis bio, Masala Chai	
Noisette	3€	Latte	5€	Verts : Sensha Fukuyju, Jasmin bio, Green passion bio	
Allongé	2,8€	Chocolat chaud	5€	Blancs : Harmonie, Sakhejung	
Décaféiné	2,7€	Chai latte	6€	Infusion de verveine bio	
		Mocaccino	6€		

LES BOISSONS FRAÎCHES

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

LES BIÈRES

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

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€

LES VINS

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€	8,5€

VINS ROSÉS	75cl	12cl
Jas des Vignes 2023, IGP Alpes de Haute-Provence	32€	6,5€
Mont Caume 2023, IGP Provence, Domaine des Trois Filles	37€	7,5€

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS

Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante et orange fraîche	12€
Mojito : Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et cassonade	12€
Moscow Mule : Vodka Eristoff, jus de citron vert et ginger beer	12€
Caïpirinha : Cachaça Leblon, jus de citron vert et cassonade	12€
Cosmo : Vodka Eristoff, jus de cranberries, triple sec et jus de citron vert	12€
St-Germain Spritz : St-Germain, prosecco et eau pétillante	13€
Piña Colada : Rhum Bacardi Carta Blanca, rhum Bacardi Carta Oro, jus d'ananas et lait de coco	13€
Cocktail signature : Vodka infusée à la vanille, Soho litchi, jus de citron vert et feuille de basilic	14€

MOCKTAILS

Virgin Mojito : Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et cassonade	10€
Coco Piña : Lait de coco, jus d'ananas et jus de citron vert	10€
Virgin Sex on the beach : Jus d'orange, jus de cranberries et sirop de pêche	10€
Le signature : Eau gazeuse, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de vanille et menthe fraîche	10€

LES ALCOOLS ET SPIRITUEUX

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

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€

LES APÉRITIFS

6 cl

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