

# LE PETIT-DÉJEUNER

Du lundi au vendredi de 8h à 11h30

Croissant au beurre AOP Isigny	2,7€
Pain au chocolat AOP Isigny	3€
Tartine beurre-confiture	4€
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé	6,5€
Les 3 œufs plein air : brouillés ou au plat	8€
Brioche feuilletée façon pain perdu, jambon blanc	10€
<i>Le Prince de Paris</i> et cheddar fondu	
Yaourt grec, granola maison et fruits frais	8€
Salade de fruits frais, sirop au thé Hawaï	6€
Part de cake ou 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, jambon ou avocat



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	2,5€
Avocat	2,5€
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 28€

Entrée + plat + dessert 35€

Plat seul 21€

Les plats sont inscrits sur les ardoises

## ENTRÉES

Hot Dog new-yorkais végété gratiné au cheddar, cornichons et oignons frits	13€
Salade de petits pois frais, mousseline de chèvre au sel fumé et gel vinaigre de framboise	9€
Tartine d'avocat, œuf parfait, condiment balsamique, thé matcha, œufs de truite, perles de Ponzu	9€
Rémoulade au curry doux et crabe mayo, zestes de citron et huile au yuzu	11€
Capuccino d'asperges et émulsion de chorizo	9€

## PLATS

Dos de lieu noir rôti, crème verte de daïkon, persil, épinards, gingembre et condiments citron vert	24€
Surf and Turf onglet Black Angus et gambas, sauce Bulldog maison	27€
Fidanzati à la crème truffée, champignons de Paris et copeaux de parmesan	19€
Fried chicken, achards de légumes, sauce tigre et aigre douce	18€
La carotte dans tous ses états : carottes glacées, gel carotte-orange-cumin, purée de carottes violettes fumées, condiment chocolat noir et noisettes torréfiées	16€
Le burger du Nida : Dry aged steak de Galice, cheddar, compotée d'oignons rouges, mayo moutarde à l'ancienne et sucrine	22€
Les garnitures au choix avec le plat : Riz thaï   purée façon Robuchon   cocotte de légumes de saison   achards de légumes   frites maison au sel de paprika	
La garniture supplémentaire	3€

## DESSERTS

Brie de Nangis aux graines et aux fruits secs	9€
La mangue sur le sable en trompe l'oeil et sorbet mangue	11€
Tartelette ganache chocolat guanaja, glace yaourt bulgare et espuma cacahuètes	11€
Mille-feuille pistache, framboises fraîches et chantilly vanille	12€
Gaspacho de fraises, tuiles à l'orange et sorbet rhubarbe	10€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat   fraise, citron, mangue - 1 boule   2 boules   3 boules	3   5   7€
Supplément chantilly maison	1,50€

# LE SOIR, C'EST À PARTAGER

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 aux noisettes, chorizo Bellota et houmous

**Planche de charcuterie** : Terrine grand-mère, Serrano 24 mois, chorizo Bellota, saucisson aux noisettes, pavé montagnard et jambon blanc *Le Prince de Paris* 21€

**Planche de fromages** : Tomme aux 7 Fleurs, Saint-Nectaire, brie de Nangis aux graines et aux fruits secs, comté 18 mois, bûchette de chèvre, camembert au lait cru 21€

**Planche mixte** : Assortiment de charcuterie et de fromages 23€

**L'assiette de mezze** : houmous, tzatziki «spitiko», baba ganoush, tapenade d'olives vertes et poivrons rouges, pain pita 18€

**Le burger du Nida** : Dry aged steak de Galice, compotée d'oignons rouges, cheddar, mayo moutarde à l'ancienne et sucrine 19€

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

**Burrata** tartare de tomates et pesto 12€

**Tataki de thon** (160g) : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes 18€

**Hot Dog new-yorkais végété** gratiné au cheddar, cornichons et oignons frits 13€

**Garnitures** : grand bol de frites ou de salade ou grande cocotte de légumes 5€

**Mille-feuille pistache**, framboises fraîches et chantilly vanille 12€

**Tartelette ganache chocolat**, glace yaourt bulgare et espuma cacahuètes 11€

**Gaspacho de fraises**, tuiles à l'orange et sorbet rhubarbe 10€

**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** : cocotte de légumes de saison | Frites maison au sel de paprika

**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](mailto: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 aux noisettes, chorizo Bellota 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€	Limonade, 33cl   La limonaderie de Paris	6€
Citronnade maison	6€	Limonade Framboise-citron vert, 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

<b>PRESSION DECK&amp;DONOHUE</b>	25cl	50cl
D-Pilsner - Blonde	5,5€	8€
Mission IPA	6€	8,5€
<b>BOUTEILLE</b>	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

<b>VINS ROUGES</b>	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€	•

<b>VINS BLANCS</b>	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€

<b>VINS ROSÉS</b>	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

---

<b>Spritz</b> : Apérol, Prosecco, eau pétillante et orange fraîche	12€
<b>Mojito</b> : Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et cassonade	12€
<b>Moscow Mule</b> : Vodka Eristoff, jus de citron vert et ginger beer	12€
<b>Caïpirinha</b> : Cachaça Leblon, jus de citron vert et cassonade	12€
<b>Cosmo</b> : Vodka Eristoff, jus de cranberries, triple sec et jus de citron vert	13€
<b>St-Germain Spritz</b> : St-Germain, prosecco et eau pétillante	13€
<b>Piña Colada</b> : Rhum Bacardi Carta Blanca, rhum Bacardi Carta Oro, jus d'ananas et lait de coco	13€

### MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b> : Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et cassonade	10€
<b>Coco Piña</b> : Lait de coco, jus d'ananas et jus de citron vert	10€
<b>Virgin Sex on the beach</b> : Jus d'orange, jus de cranberries et sirop de pêche	10€
<b>Sunset Breeze</b> : 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€