

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 et cheddar fondu</i>	
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*

ENTRÉES

Hot Dog new-yorkais végé gratiné au cheddar, cornichons et oignons frits	13€
Velouté de potimarron au curry d'antan, œuf poché fumé et Fouetté de chèvre frais	9€
Crémeux d'avocat, chiffonnade de bœuf séché et maturé, tuile de parmesan et gel balsamique	11€

PLATS

Dos de cabillaud croûte de noisette, émulsion safranée et crémeux de betterave	25€
Steak de chou-fleur grillé, condiment vinaigre de framboise et caviar d'aubergines fumées	17€
Le burger fonduu : steak de Galice maturé, double raclette, mayo fumée, pickles d'oignons rouges, cornichons et sucrine	24€
Fried chicken, achards de légumes, sauce tigre et aigre douce	18€
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

Le brie à la truffe	9€
Tartelette Namelaka «Chocolat Ancestral», mousseline mascarpone et Tadoka râpée	12€
Mille-feuille caramélia chantilly, caramel beurre salé et billes croquantes	11€
Gaspacho de mangue, sorbet citron et espuma passion	10€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, yaourt fraise, citron, mangue, açaí guaraná 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€	Le mocktail : 8€
Rouge : Entrechats	La pinte de bière : 6€
Blanc : Les Fruités	Le cocktail : 9€
Rosé : Jas des Vignes	
+	
Le bol de frites ou de légumes croquants : 3€	
L'assiette du Chef : 5,50€	
Saucisson aux noisettes, chorizo Bellota et houmous	

Planche de fromages : Tomme aux 7 fleurs, Saint-Nectaire, brie à la truffe, comté 18 mois, bûchette de chèvre, camembert au lait cru	21€
Planche de charcuterie : terrine grand-mère, Serrano 24 mois, chorizo Bellota, saucisson aux noisettes, pavé montagnard et jambon blanc <i>Le Prince de Paris</i>	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 Fonduuu : steak de Galice mûr, double raclette, mayo fumée, pickles d'oignons rouges, cornichons et sucrine - avec frites ou cocotte de légumes	24€
Fried chicken , achards de légumes, sauce tigre et aigre douce - avec frites ou cocotte de légumes	18€
Tataki de thon (160g) : thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes	18€
Burrata , mangue, avocat, condiment balsamique	12€
Hot Dog new-yorkais végé gratiné au cheddar, cornichons et oignons frits	13€
Garnitures : grand bol de frites ou de salade ou grande cocotte de légumes	5€
Mille-Feuille caramelia chantilly, caramel beurre salé et billes croquantes	11€
Tartelette namelaka «Chocolat Ancestral», mousseline mascarpone et Tadoka râpée	12€
Gaspacho de mangue, sorbet citron et espuma passion	10€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat fraise, citron, mangue, açaí guaraná 1 boule 2 boules 3 boules	3€ 5€ 7€
Supplément chantilly maison	1,50€

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. Sans parler des fameux cakes du chef !

Demandez à l'équipe la sélection du moment.

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 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, des soirées jeux...

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	4,5€	Noirs : English breakfast, Earl Grey bio,	
Noisette	3€	Latte	5€	Paradis bio, Masala Chaï	
Allongé	2,8€	Chocolat chaud	5€	Verts : Sensha Fukuyju, Jasmin bio,	
Décaféiné	2,7€	Chai latte	6€	Green passion bio	
		Mocaccino	6€	Blancs : Harmonie, Sakhejung	
				Infusions : Rooibos, verveine bio	

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€
Latte Frappé	6,5€	Nectar de Fraise bio, 25 cl Maison Specht	6,5€
Coca-Cola Coca-Cola sans sucre	5€		

LES BIÈRES

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

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€
Sunset Breeze : Eau gazeuse, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de vanille et menthe fraîche	10€

LES ALCOOLS ET SPIRITUEUX

LES DIGESTIFS	4 cl	LES LIQUEURS	4 cl
Armagnac	8€	Cointreau	6€
Calvados	8€	Disaronno Amaretto	6€
Chartreuse verte	8€	Get 27 Get 31	6€
Cognac	12€	Grand Marnier	7€
Limoncello	6€	Kahlua	6€
		Suze	5€
LES SPIRITUEUX	6cl	LES APÉRITIFS	6 cl
Gin Bombay Sapphire	10€	Bailey's	9€
Gin Hendrick's	12€	Campari	9€
Rhum Bacardi Carta Blanca	8€	Martini Bianco Extra Dry Rosso	7€
Rhum Bacardi Carta Oro	8€	Ricard, 3cl	5€
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€		