

nidā

Le Nida est ouvert du lundi au samedi

Lundi de 8h à 18h - Mardi et mercredi de 8h à 22h

Jeudi et vendredi de 8h à 23h - Samedi de 10h à 18h

NOTRE CARTE

PETIT-DÉJEUNER

de 8h à 11h30 du lundi au vendredi

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 grillé aux herbes et cheddar fondu	10
Yaourt grec, granola maison et fruits frais	8
Salade de fruits frais au bissap	6
Part de cake du moment	5

LES BONS P'TITS PLATS

Au déjeuner de 12h à 14h30 du lundi au vendredi

Au dîner de 19h à 21h le mardi et mercredi & de 19h à 22h le jeudi et vendredi

Nos entrées

Tartinade d'asperges vertes, œuf mollet, copeaux de cantal et noisettes torréfiées	13
Burrata , aubergines grillées, roquette, olives de Kalamata, grenade, huile verte et gel de balsamique	12
Radis "plantés dans la terre", chèvre frais et pain noir	10

Nos plats, garnitures au choix

Caesar de fried chicken , croûtons, copeaux de parmesan et salade romaine	18
Tataki de thon juste saisi, mayo wasabi, salade d'herbes folles et algues croustillantes	19
Pièce de bœuf - entrecôte ou faux-filet - maturée du moment (≈300g)	35
Nouilles au lait d'avoine, curry rouge, pesto thaï, daïkon, poivrons grillés, noix de cajou, graines de lin et herbes fraîches	16
Le burger "buns roll" : steak haché au couteau de Galice mûré, mozza fumée à la paille, cheddar, mayo basilic, pickles d'oignons rouges, cornichons et sucrine	24
Les garnitures au choix : riz thaï, salade, purée au beurre noisette, cocotte de légumes de saison ou frites maison au sel de paprika La garniture supplémentaire	3

Nos desserts

Brisilic : Brie de Nangis au basilic	9
Mille-feuille chocolat "Ancestrale", gel praliné, chantilly mascarpone et grué de cacao	12
Tartelette citron et espuma de gingembre	11
Crème catalane à la vanille Mahimé	10
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, yaourt et fraise, citron, mangue 1 boule 2 boules 3 boules	3 5 7
Supplément chantilly maison	1,5

À partager *à partir de 12h*

Guillotine à saucisson : saucisson piment ou saucisson pur porc ou saucisson tomate-basilic (au choix)	10
Planche de fromages : Saint-Nectaire, Ossau Iraty, Selles-sur-Cher, tomme de Savoie, cantal entre-deux, brisilic	21
Planche de charcuterie : Serrano grande réserve, filet mignon séché, rillettes d'oie, viande de boeuf séché des Alpes, jambon blanc grillé aux herbes, saucisson Duc de Coisse	21
L'assiette de mezze : houmous, tzatziki «spitiko», baba ganoush, tapenade d'olives vertes et poivrons rouges, pain pita	18
Pâté croûte girolles et foie gras	11

LE P'TIT NIDA 12€

pour les enfants de moins de 12 ans

Nuggets maison ou cheeseburger

Cocotte de légumes de saison ou frites au sel de paprika

1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 part de cake du moment

1 sirop à l'eau au choix

BRUNCH

de 10h à 15h le samedi

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 grillé aux herbes et cheddar fondu

OU **charlotte de saumon fumé**, tartare d'avocat

OU **les 3 œufs plein air** : brouillés ou au plat, avec saumon ou 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** au bissap

Pour les enfants 12€

1 **boisson chaude** au choix + 1 **jus frais** : orange, pamplemousse, pomme

1 **pain au chocolat** OU 1 **croissant**

+

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

OU 1 **brioche façon pain perdu** au caramel beurre salé

OU 1 **part de cake** du moment

Encore plus de gourmandises

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

La coupe Mimosa, 12cl : Prosecco avec un trait de jus d'orange frais | 7

Le shot de citron - gingembre, 4cl | 4