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

Jusqu'à 11h30 du lundi au samedi

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 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**

NOUVEAU

LES GRILLADES AU BARBECUE KAMADO

Composez votre assiette : à découvrir à l'intérieur

Prix nets en €. TVA à 10% incluse.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

CETTE SEMAINE

LES ENTRÉES

Salade de freekeh **8**
Concombre, blue meat, citron, huile verte et copeaux de brebis

Pâté en croûte **9**
L'oreiller de la belle Aurore, condiment framboise acidulée et pickles

Crème de betterave crapaudine **7**
Mousseline de chèvre et olives noires

Bouillon miso **7**
Julienne de légumes de saison et tofu soyeux

Pita libanaise **10**
Effiloché d'agneau gratiné, sauce miel soja et sauce blanche

LES PLATS (en + des grillades)

Burger fried chicken **16**
Poulet frit, cheddar, curry, achards, mangue et frites au paprika

Dos de lieu noir **18**
Laqué miso, riz thaï

Garniture supplémentaire **4**
À choisir dans les accompagnements des grillades

LES DESSERTS

Brie à la truffe **7**

Pavlova **11**
Mangue, sorbet mangue, chantilly et coulis de passion

Gâteau chocolat aux graines **9**
Sans cuisson, ganache Sioka

Le Continent flottant **9**

Mille-feuille **8**
Crème noisette, pâte de noisette, chantilly et praliné croustillant

Glaces et sorbets : 1 | 2 | 3 boules ..... **3 | 5 | 7**
Vanille, chocolat, yaourt et fraise, citron, mangue

NOUVEAU

LES GRILLADES AU BARBECUE

KAMADO

Composez votre assiette avec ce qui vous fait envie

1 LES GRILLADES

Choisissez votre pièce

Brochette de poulet et gambas au citron 13

Saucisse au couteau des Halles de l'Aveyron (200 g) 13

Tranche de gigot d'agneau mariné au zaathar 13

Cœur de rumsteak 14

Brochette d'halloumi, tomates confites et oignon rouge 11

Travers de cochon basse température au miel 12

Faux-filet «Ferme Noire» (350g) maturation 60 jours 26

2 LES ACCOMPAGNEMENTS 4€

Ajoutez une garniture

- Épi de maïs au beurre salé à l'américaine
- Demi-patate douce infusée au miel, grillée
- Sucrine au soja snackée
- Frites au paprika
- Purée façon Robuchon
- Riz thaï
- Achards de légumes

3 LES SAUCES 2€

Et votre sauce

- Sauce barbecue coréenne
- Sauce tigre
- Sauce entrecôte
- Mayo curry madras
- Moutarde à l'ancienne - miel
- Sauce poivre



Prix nets en €. TVA à 10% incluse.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

À PARTAGER

à partir de 12h

Guillotine à saucisson **10**
Saucisson piment ou saucisson pur porc ou saucisson tomate-basilic (au choix)

Planche de fromages **21**
Saint-Nectaire, Ossau Iraty, buchette de chèvre, tomme de Savoie, comté 24 mois, brie à la truffe

Planche de charcuterie **21**
Serrano grande réserve, pavé campagnard, terrine au sel de Guérande, chorizo, filet à l'ail des ours, saucisson Duc de Coisse

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

Planche mixte **21**
Assortissement de fromages et de charcuterie

LE P'TIT NIDA 12€

pour les enfants de moins de 12 ans

Poulet frit maison ou cheeseburger
+
Épi de maïs ou demi-patate douce grillée ou frites au paprika
+
1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat) ou 1 part de cake du moment
+
1 sirop à l'eau au choix

nidā

Prix nets en €. TVA à 10% incluse.

La liste des allergènes est disponible sur demande.