

L'ARDOISE DU MIDI

servie de 12h à 14h30

du lundi au vendredi - Sauf jours fériés

Les plats sont inscrits sur les ardoises

Entrée + plat ou Plat + dessert 26€

Entrée + plat + dessert 32€

Plat 20€

nidā

Des idées pour demain

ENTRÉES

Charlotte de saumon fumé, Fromage Frais et biscuit pistache 8€

Asperges blanches, œuf poché, chips de Serrano et cantal râpé 9€

Aubergines fumées au foin, sauce vierge tomates vertes, menthe et coriandre 7€

Tataki d'onglet de bœuf Black Angus, salade d'herbes folles, mayo wasabi et sauce aigre douce 11€

Pappardelle de courgettes jaunes infusées au basilic, noix de pécan torréfiées et burrata 10€

Shawarma mexicain d'effiloché de veau 10€

DESSERTS

Brisilic : Brie de Nangis au basilic maison et mesclun 7€

Millefeuille Framboises, pâtissière pistache et shot de framboise (sans alcool) 11€

Le caillou tout vanille, crumble charbon et glace yaourt bulgare 10€

Pavlova surprise fraise vanille 10€

Moelleux noisette, chocolat guanaja fondant 9€

Tartelette en mendiant, glace vanille 8€

Glaces et sorbets
Vanille, yaourt | fraise, citron, mangue, chocolat

1 boule | 2 boules | 3 boules 3€ / 5€ / 7€

Supplément chantilly maison 1,50€

LA CARTE

PLATS

Le burger du Nidā 20€
Steack maturé maison Lesage, comté, compotée de tomates, mesclun, mayo basilic et pain noir

Epaule de veau de 7h pressée, sauce barbecue et pickles 19€

Persillé de bœuf Black Angus 200g grillé, sauce céviche 22€

Trotole (Pâtes d'Ile de France), crème de parmesan et jambon blanc truffé 15€

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

Tartare de saumon label rouge, billes de ponzu, zests de citron vert et condiments betterave 20€

Filet de merlu croustillant, compotée mangue-carotte et sauce coco trop douce 21€

Le printemps végane : légumes du moment rôtis, condiment patates douces, vert jus, graines de Chia et courges 🌱 15€

Les garnitures au choix avec le plat

Riz thai / purée fumée beurre noisette / frites maison au sel de paprika / cocotte de légumes de saison / achards de légumes

La garniture supplémentaire 3€

Le soir optez pour le Pique-Assiette !

Le principe ? Tous les plats de notre carte, de l'entrée au dessert, sont imaginés pour pouvoir se partager à plusieurs. Commandez selon votre faim et picorez sans remord dans les assiettes de vos voisins !

Si ça vous tente, précisez-le à votre serveur.



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature. Nous changeons notre carte au gré des saisons.

Prix nets - TVA à 10% incluse

LE PETIT-DÉJEUNER *Servi de 8h à 11h30 du lundi au vendredi et de 10h à 11h30 le samedi*

Croissant au beurre	2,50€	Pancake maison, sirop d'érable ou sucre	5€
Pain au chocolat	2,80€	Yaourt grec, flocons d'avoine, cranberries séchées	6€
Tartine accompagnée de confiture	5€	Salade de Fruits Frais, sirop au thé Hawaï	6€
Les 3 oeufs plein air / brouillés ou au plat	7€	Cake du moment	5€

Vous savez, ceux que vous voyez dans la vitrine sur le bar ;)

LE P'TIT NIDA

Menu pour les enfants jusqu'à 12 ans

Plat + Dessert + Sirop 12€

Plats

Nuggets maison / Cheeseburger

Les garnitures au choix: riz thai / purée fumée au beurre noisette / frites maison au sel de paprika / cocotte de légumes de saison / achards de légumes

Desserts

Cake du moment / 1 boule de glace : vanille, fraise ou chocolat

+ un sirop à l'eau au choix

LES PLANCHES *Servies le midi et le soir et aussi en snacking*

Assortiment de charcuterie 20€

Terrine grand-mère / Serrano grande réserve / pavé piment d'Espelette / Duc de Coise / carré de porc séché à l'ail de Savoie

Assortiment de fromages 20€

Tome aux 7 Fleurs / Saint-Nectaire / Brisilic maison / Comté 18 mois / bûchette de chèvre

Mixte 22€

Assortiment de charcuterie et de fromages

Végétarienne 18€

Houmous / caviar d'aubergines / tartinade carotte|orange|cumin / légumes grillés : courgettes, aubergines...

LES BOISSONS FRAÎCHES

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

LE SNACKING

Servi de 14h30 à 19h

Toutes les entrées et tous les desserts

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,50€	Décaféiné allongé	3,20€
Double espresso	4€	Cappuccino	4€
Noisette	3€	Latte	5€
Allongé	2,80€	Chocolat chaud	5€
Décaféiné	2,70€	Chai latte	6€
Supplément lait végétal	0,50€		

Thés Nunshen 4,50€

Noir: English breakfast / Earl Grey bio
Paradis bio / Masala Chai

Vert: Sensha Fukuyju / Jasmin bio
Green passion bio

Blanc: Harmonie / Sakhejung

Infusion de verveine bio



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature.
Nous changeons notre carte au gré des saisons.

Prix nets - TVA à 10% incluse

LES BIÈRES

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

LES VINS ET LES CHAMPAGNES

VINS ROUGES	75cl	12cl
Domaine Félines Jourdan, IGP Hérault Entrechats 2021	27€	6€
Bordeaux, AOP Graves « Entre amis » 2021	30€	•
Languedoc, AOP Cabardès « Sous le bois » 2019	36€	7€
Loire, AOP Chinon « Renaissance » 2019	41€	8€
Bourgogne, AOP Chitry «Constance» 2021	52€	•

VINS BLANCS	75cl	12cl
IGP Pays d'Hérault, Côteaux de Bessilles « Les Fruités » 2021	27€	6€
Jurançon sec, « Délice de Thou » 2021	31€	7€
Val de Loire, VDF «Dilemne» 2022	35€	•
Loire, AOP Montlouis-sur-Loire, « Petits Boulay » 2021	35€	•
Bourgogne, AOP Chitry « Constance » 2022	42€	8,50€

VINS ROSÉS	75cl	12cl
IGP Alpes de Haute-Provence 2022 « Jas des Vignes »	32€	6,50€
Provence, AOP Côtes de Provence 2021	43€	•

LES BULLES

	75cl	12cl
Louis Constant	62€	12€
EPC Cuvée Blanc de Noirs	81€	16€
EPC Cuvée Blanc de Blancs	90€	•
Prosecco Martini	35€	

FORMULE APÉRO

*pour accompagner
la boisson alcoolisée*

+5,50 € pour l'assiette du Chef :
pavé piment d'Espelette |
saucisson sec | houmous

+2 € pour le bol
de légumes croquants ou de frites



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature.
Nous changeons notre carte au gré des saisons.

Prix nets - TVA à 20% incluse

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

12€

Spritz

Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange fraîche

Mojito

Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, cassonade

Moscow Mule

Vodka Eristoff, jus de citron vert, Ginger beer

Caïpirinha

Cachaça Leblon, jus de citron vert, cassonade

Cosmo

Vodka Eristoff, jus de cranberries, triple sec et jus de citron vert

Saint-Germain Spritz

Saint-Germain, prosecco, eau pétillante

LES ALCOOLS ET SPIRITUEUX

LES APÉRITIFS 6 cl

Apérol	6€
Bailey's	9€
Campari	9€
Martini Bianco Extra Dry Rosso	7€
Ricard, 3cl	5€

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€

FORMULE APÉRO

pour accompagner
la boisson alcoolisée

+5,50 € pour l'assiette du Chef :
pavé piment d'Espelette |
saucisson sec | houmous

+2 € pour le bol
de légumes croquants ou de frites

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€



Tous nos produits sont sourcés avec soin auprès de producteurs soucieux de la nature.
Nous changeons notre carte au gré des saisons.

Prix nets - TVA à 20% incluse