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

Salade de tomates datterino, olives de Kalamata, burrata, caramel balsamique et basilic	13
Crémeux d'épinards au lait d'avoine, lentilles vertes en vinaigrette, œuf mollet au sel vicking et sirop de soja sucré	11
Tartare de melon et chiffonnade de bœuf séché de l'Aveyron	12
Pâté croûte girolles et foie gras, pickles d'oignon rouge et condiment de framboises acidulées	11

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 maturé, 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

Prix nets en €. TVA à 10% incluse.

Nos desserts

Brisilic : Brie de Nangis au basilic	9
Mille-feuille pistache, framboises fraîches et chantilly vanille	12
Tartelette namelaka chocolat Guanaja et espuma café	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

Ã 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

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.

nidā

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5	Cappuccino	4,5
Double espresso	4	Latte	5
Noisette	3	Chocolat chaud	5
Allongé	2,8	Chaï latte	6
Décaféiné	2,7	Mocaccino	6
Décaféiné allongé	3	Supplément lait végétal	0,5

Thés & infusions Nunshen 4,5
Noirs : Earl Grey bio, Paradis bio, Masala Chaï
Verts : Sensha Fukuyju, Jasmin bio, Green passion bio
Blancs : Harmonie, Sakhejung | Infusions : Rooïbos, verveine bio

BOISSONS FRAÎCHES

Eau Castalie, *plate ou pétillante,* 50cl | 75cl 2,5 | 3,5

Jus pressés : *Orange ou pamplemousse*	6	Jus de fruits bio, 25cl : *ananas, pomme, tomate*	6
Citronnade maison	6	Ginger beer, 25cl	5,5
Thé glacé maison	5	Coca-Cola, 33cl *normal ou sans sucre*	5
Café frappé	6		
Latte frappé	6,5	Limonade, 33cl : *nature ou framboise-citron vert*	6

Prix nets en €. TVA à 10% incluse.

BIÈRES

Pression - Deck&Donohue	25cl	50cl
D-Pislner	5,5	8
Mission Pale Ale	6	9
Bouteille - L'Isséenne, 33cl	7	

VINS

	12cl	75cl
Vins rouges		
Félines Jourdan, Entrechats 2025, IGP Hérault	6	27
Entre amis 2021, AOP Graves, Bordeaux	.	30
Sous le bois 2020, AOP Cabardès, Languedoc	7	36
Renaissance 2019, AOP Chinon, Val de Loire	8	41
Chitry Constance 2021, AOP Bourgogne	.	52
Vins blancs		
Félines Jourdan, Les Fruités 2024, IGP Hérault	6	27
Délice de Thou 2023, Jurançon sec	7	31
Instinctive 2022, Domaine l'Affût, Loire	.	38
Chitry Constance 2022, AOP Bourgogne	8,5	42
Vins rosés		
Jas des Vignes 2024, IGP Alpes de Haute-Provence	6,5	32
Mont Caume 2023, IGP Provence	7,5	37

Prix nets en €. TVA à 20% incluse.

Toutes nos boissons alcoolisées sont servies avec un accompagnement de cuisine, au minimum un bol de frites ou de légumes croquants à 3€.

COCKTAILS

Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante et orange fraîche	12
Mojito : Rhum Bacardi, 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 & Carta Oro, jus d'ananas et lait de coco	13

MOCKTAILS

Sunset Peach : Jus d'orange, jus de cranberries et sirop de pêche	10
Virgin Mojito : Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante et cassonade	10
Coco Piña : Lait de coco, jus d'ananas et sirop de vanille	10
Sunset Breeze : Eau pétillante, jus d'orange, jus de citron vert, sirop de vanille et menthe fraîche	10

Prix nets en €. TVA à 10% incluse pour les softs et 20% pour les boissons alcoolisées.

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

BULLES

	12cl	75cl
Champagne Louis Constant	12	62
Champagne EPC Cuvée Blanc de Blancs	.	90
Prosecco Martini	7	35

ALCOOLS

APÉRITIFS

	6cl
Bailey's	9
Campari	9
Martini :	7
Bianco | Extra Dry | Rosso	
Ricard, 2cl	5
Suze	5

LIQUEURS

	4cl
Cointreau	6
Disaronno Amaretto	6
Get 27 | Get 31	6
Grand Marnier	7
Kahlua	6
Limoncello	6

SPIRITUEUX

	4cl
Armagnac	8
Calvados	8
Cognac	12
Gin Bombay Sapphire	10
Rhum Bacardi Carta Blanca	8
Rhum Bacardi Carta Oro	8
Tequila Camino Real	8
Vodka Eristoff	8
Whisky William Lawson's	8
Whisky Glen Deveron 10 ans	12
Whisky Aberfeldy 12 ans	15

Prix nets en €. TVA à 20% incluse.