

Menu du jour

Du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR

21€



ENTRÉE-PLAT
ou
PLAT-DESSERT

25€



ENTRÉE-PLAT-DESSERT

30€



midi soir

Petite graine

MENU DÉCOUVERTE
EN 4 TEMPS

45€

Accord mets & vins +20€



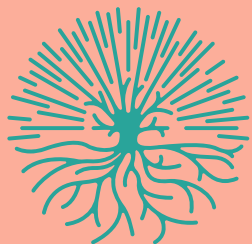
Découvrez l'univers VIDA à travers un voyage
culinaire à l'aveugle.
Nos deux menus sont disponibles en version vegan.

Grande graine

MENU DÉCOUVERTE
EN 5 TEMPS

55€

Accord mets & vins +30€



Vida

MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES D'ÊTRE PRÉSENTS AU QUOTIDIEN AVEC NOUS AFIN DE SERVIR À NOS CLIENTS UNE CUISINE TOUJOURS PLUS QUALITATIVE :

Primeurs Passion

Boucheries Nivernaises

La Ferme d'Alexandre

Rouquette



cbd experience

CBD experience

MENU DÉCOUVERTE
EN 6 TEMPS

70€

Sur réservation uniquement

Bon à savoir : la cuisine au CBD ne présente aucun risque pour la santé car elle n'a pas d'impact néfaste sur les voies respiratoires et permet d'ajuster le dosage avec une grande précision.

À partager

La Picada de Vida – 16€

Tarama fumé maison – Houmous
Tzatziki
Servis avec des crudités et le pain de campagne de l'ami Julien Duboué

Tarama fumé maison – 6€

Houmous Vida – 6€

Tzatziki crémeux – 6€

Frites classiques – 5€

Frites de patates douces – 6€

Les entrées

Bouillon du jour – 9€

Demandez-nous !

Le velouté glacé de printemps – 12€

Petits pois, feta, olives, estragon

L'oeuf mollet pané – 14€

Anguille fumée, chou rouge

Le ceviche* de Tania – 13€ / 19€ (plat)

(poisson selon arrivage)

Leche de tigre à l'encre de seiche,
guacamole « responsable »,
mélange de céréales

Langoustines – 16€

Asperges blanches, pois gourmands

Les plats

Poisson du jour – 26€

(poisson selon arrivage)

Asperges vertes, aubergines grillées,
poire

La canette – 28€

Endive braisée, saucisse de Morteau,
couteaux, pommes de terre fumées

Le Vida Bowl pour être au top ! – 14€

Mélange de céréales, légumes de
saison, vinaigrette miso-sésame,
oignons rouges pickles

Le Fala' Bowl – 15€

Falafels maison, mélange de céréales,
légumes de saison, vinaigrette miso-
sésame, oignons rouges pickles

Assiette végétale sur mesure – 15€

Légumes de saison,
crème de butternut, falafels maison

Les desserts

La Panna Cotta vegan – 8€

Petits pois, fraises, sirop d'érable

Vida-choco (sans beurre) – 9€

Avec sa coco qui passe crème,
noix de pécan, yuzu, piment d'Espelette

Le Millefeuille Healthy – 7€

Yaourt grec, fraises, fruits rouges

Champagnes

	12cl	75cl
Joseph Perrier Brut	12€	
Michel Genêt		55€
Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature		70€
Perrier Jouet Grand Brut		90€
Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de Noirs (2012)		120€
Joseph Perrier Cuvée Joséphine Brut (2012)		200€

Vins blancs

	12cl	75cl
Vin du mois	8€	
Alsace – Pinot Blanc, « Les Jardins », Domaine Ostertag 2020		49€
Loire – AOP Vouvray sec « Spring », Domaine Vincent Carême 2020		38€
Loire – Pouilly-Fumé, « Les Champs des Chaumes » Domaine Tabordet 2020		51€
Rhône – Côte du Rhône, « Nature » Famille Perrin 2019		28€
Rhône – Croze Hermitage Blanc, Laurent Combiér 2020		46€
Bourgogne – Pouilly Fuissé, « Plaisance » Domaine Thierry Drouin 2020	9€	42€
Bourgogne – Chablis, « Moulins du Patis » Domaine du Chardonnay 2017		42€
IGP Côte de Gascogne – « Terre Basse », Laballe Famille Laudet 2020	7€	30€
Languedoc – « Préjugés », Maison Ventenac 2020		28€

VIN BLANC PRESTIGE

Loire – Vouvray sec, « Clos du Breuil », Domaine Francois Chidaine 2019	90€
Rhône – Côte du Rhône « La Vie on y est », Domaine Gramenon 2019	81€

Vins rouges

	12cl	75cl
Vin du mois	8€	
Loire – Touraine, « Athlètes du vin », Beaumont-en-Veron 2020		32€
Bourgueil – AOP Saint Nicolas de Bourgueil, « La Croisée » Domaine de la Cotelleraie 2020		36€
Rhône – Vinosobres, « Les Cornuds », Famille Perrin 2017		41€
Rhône – Croze Hermitage Rouge, Laurent Combiér 2020		46€
Bourgogne – Coteaux Bourguignons, « Folie Sauvage » Armand Heitz 2020		39€
Beaujolais – Morgon, Domaine K. Descombes 2019	8€	38€
Bordeaux – Lalande De Pomerol, Château des Annereaux 2018		48€
Languedoc – IGP de L'Aveyron, « Calibre 12 », Olivier Julien 2020		36€
Languedoc – VDF « Cibelle Rouge », Francois Xavier Demaison 2020		34€
Roussillon – « Une Lubie », Clos des Vin D'amour 2019	8€	38€

VIN ROUGE PRESTIGE

Rhône – Côte Rôtie, « Viallières », Domaine Jean Michel Gerin 2018		196€
Bourgogne – « Corbière », Domaine Magnon Rozeta 2019		86€
Bourgogne – « Mercurey », Arman Heitz 2020		90€

Vin rosé

	12cl	75cl
Provence – Côtes de Provence Château La Martinette – Rollier 2019	7€	28€
Provence – Côte de Provence - « Miraval 2020 », Famille Perrin 2020		45€

Bières

Gallia Folamour Bio 33cl	6€
Gallia IPA 33cl	6€
Gallia Weiss&Versa 33cl	5€
Cidre Appie 33cl	7€

Eaux

Évian 75cl	6€
Badoit 75cl	6€

Café & Thé

CAFÉ	
Café Amadito – Brésil-Pérou  AMADITO	3€
Décaféiné Amadito – Mexique  AMADITO	3€
THÉ	
Thé matcha CBD	6€
INFUSIONS KALIOS 	
Joie – Camomille - Citronnelle - Zeste d'orange	4€
Hypnose – Lavande - Verveine Citron - Citronnelle	4€
Défense – Thym - Infusion des montagnes - Hysope	4€

Softs

JUS BORDERLINE – La Boissonnerie de Paris 25cl	
Nymphette Délicieuse – Fraise - Goyave - Violette	6€
Cagole Prodigueuse – Abricot - Bergamote - Romarin	6€
Cougar – Mangue - Citron vert - Verveine	6€
Pomme ou Tomate	5€
BOISSONS VIDA (faites maison) 25cl	
Infusion froide du jour	4€
Citronnade maison Citron vert - Sirop de miel Kalios	5€
Don Vida	5€
Jus de Pomme - Jus de Kiwi - Sirop de gingembre	

Cocktails

Laissez-vous séduire par nos belles créations !

Lillet blanc ou rosé - Tonic	10€
Nos Mules : Moscow - London ou Jamaïcain	11€
Apérol Spritz	11€
Gin Vida	12€
Gin Beefeater Dry - Citron - Purée de fruits rouges Sirop de gingembre	
Rhum with love	12€
Rhum Havana Club 3 - Citron - Sirop d'orgeat Purée de passion - Ginger beer	

Nos cocktails fait maison, avec amour <3