

NOMAD

KITCHEN & BAR

FINGERFOOD

À PARTAGER À 2 OU +

17H30 - 23H00

GARLIC BREAD - 4,50€

Demi baguette & persillade

MUSHROOM TOAST - 8,50€

Champignons sautés à l'ail et au persil & burrata

CROQUETAS & ACCRAS - 9,60€

FRITTO MISTO - 8,90€

Saumon, poisson du jour, crevettes
et calamars frits & sauce aioli

LES PLANCHETTES

JAMBON IBERICO - 18€

La planchette

LA NOMAD - 17€

Tapenade, pain grillé, mini-club sandwich
végétarien & anti-pasti

LA FROMETON - 13€

Assortiment de fromages affinés

LA GOURMANDE

1-2 pers. 14€ // 3-4 pers. 19€

Charcuteries variées, cornichons,
mini bretzel et assortiment de fromages

LA COPAINS COMME COCHONS

1-2 pers. 13€ // 3-4 pers. 19€

Charcuteries variées & cornichons

COCKTAILS DINATOIRES SUR DEMANDE

Demandez notre carte Kids !

RÈGLEMENT AU COMPTOIR, UNIQUEMENT EN CB, ESPÈCES ET TICKETS RESTAURANTS.
PENSEZ À DEMANDER VOTRE NUMÉRO DE TABLE !

STARTERS & SALADES

13H30 - 23H00

CRISPY CAESAR SALADE - 15,80 €

Poulet pané frit, salade mixte, croutons, tomates confites, parmesan, œuf & sauce caesar

LITTLE CRISPY CAESAR SALADE - 9,50 €

Pour les petites faims...

VELOUTÉ DE BUTTERNUT - 8 €

Espuma de châtaigne & chips de parmesan

AVO'TOAST- 13,80 €

Pain toasté, crème d'avocat, saumon fumé, œuf poché, piment d'Espelette, citron vert, coriandre et salade verte

HAWAÏ POKE BOWL - 16 €

Riz sauvage, avocat, edamame, coriandre, kimchi, chou rouge, carottes, thon mi-cuit en croûte de sésame, maïs & sauce soja sucrée, gingembre et citron vert

DETOX BOWL - 14 €

Pousses d'épinard, noix, figues, patate douce, chou rouge, halloumi, betterave, avocat & vinaigrette au cidre et curcuma

SALADE FOFOLLE - 14,50 €

Salade mixte, chèvre chaud, tomates séchées, figues fraîches, magret de canard fumé, foie gras & pignons de pin

STREET FOOD & PLATS

13H30 - 23H00

NY CLASSIC CHEESEBURGER - 15 €

Bun's brioché, steak haché façon boucher 180 gr, cheddar, bacon, tomate, oignon rouge, ketchup, moutarde & frites

DUCK HUNT BURGER - 14,90 €

Bun's brioché, éfiloché de canard confit, champignons, oignons rouges, tome grise & frites

VEGGIE BURGER - 13,60 €

Bun's brioché, steak végétal, patate douce, chou kale, provola fumée, sauce fromage blanc et herbes & frites

'JUST BE' HOT-DOG - 11,50 €

Pain à hot-dog, viennoise, chou à choucroute, mayonnaise au raifort, cornichons & frites

PORK RIB'S - 17,50 €

500 GR - Travers de porc caramélisés & frites

BŒUF BRAISÉ - 17,60 €

Purée de butternut & sauce champignons et speck

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS

USA - 400 GR // LÉGUMES & FRITES

Beurre café de Paris - 19 €

Sauce aux Morilles - 25 €

TARTARE DE BŒUF - 19 €

CRU OU POÊLÉ ALLER/RETOUR - 250 GR

Frites & salade

FISH'N'FRITES - 18,50 €

Saumon, poisson du jour, crevettes et calamars frits, sauce aioli & frites

NOIX DE SAINT-JACQUES - 19,50 €

Purée de butternut & quinoa aux pommes

FILET DE FLÉTAN - 18,70 €

Lentilles aux légumes tièdes & sauce lait de coco et graines sésame

RÈGLEMENT AU COMPTOIR, UNIQUEMENT EN CB, ESPÈCES ET TICKETS RESTAURANTS.
PENSEZ À DEMANDER VOTRE NUMÉRO DE TABLE !

PRIVÉ DE DESSERT...

SHE'S CAKE - 6,90€

Gâteau au fromage frais et aux zestes d'agrumes bio
& coulis de fruits

TARTE DU JOUR - 5,50€

POT DE MOUSSE - 6,50€

Duo de mousses au chocolat Valrhona

LE PETIT GOURMAND - 7,30€

Mini pot de mousse au chocolat
& mini pavlova

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU - 6,90€

À la crème de mascarpone & sirop d'érable

FONDANT - 8€

Chocolat bio grand cru Valrhona,
cœur praliné et glace vanille bio Ben & Jerry's

PAVLOVA D'ISA - 8,50€

Meringue, crème fouettée, fruits de saison

PAVLOVA MONT BLANC - 8,50€

Meringue, crème fouettée, purée de marrons maison

Pavlova 4 personnes et + : sur commande 48 heures à l'avance

TOUS NOS DESSERTS SONT RÉALISÉS PAR MARC, NOTRE PÂTISSIER
