

NOMAD

KITCHEN & BAR

FINGERFOOD

À PARTAGER À 2 OU +

18H00 - 23H00

GARLIC BREAD - 4,50€

Demi baguette & persillade

CROQUETAS & ACCRAS - 9,60€

Croquettes de jambon frites
& accras de morue

LES 6 HUITRES - 15,00€

N°3 Utah Beach (selon arrivage)

ASSORTIMENT DE LÉGUMES - 12€

FRITTO MISTO - 8,90€

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

MACHO NACHOS - 12,00€

Nachos, cheddar fondu,
chili végétarien & guacamole

LES PLANCHETTES

LA 'X-MAS' (2-3 PERS.) - 26€

Saumon fumé, foie gras, brioche, blinis,
chutney de figue, assortiment
de charcuterie à la truffe & fromage

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

AVO'TOAST - 13,80 €

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT - 8,00€

Espuma de châtaigne
& chips de parmesan

CEVICHE DE ST-JACQUES - 16,20 €

Saint-jacques crues assaisonnées de mangue, coriandre, citron vert et piment
Avocat, patate douce, maïs et oignons rouge

CRISPY CAESAR SALADE - 15,80 €

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

LITTLE CRISPY CAESAR SALADE - 9,50€

DETOX BOWL - 14,00€

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 - 15,00€

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, éffiloché 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

BŒUF BRAISÉ - 17,60€

Purée de butternut
& sauce champignons

BAVETTE DE BŒUF SIMMENTHAL - 19,00€

AUTRICHE / ≈ 350 GR

Beurre café de Paris, légumes & frites

FILET DE BŒUF SIMMENTHAL - 28,00€

AUTRICHE / ≈ 250 GR

Sauce aux morilles & spätzle

TARTARE DE BŒUF - 19,00€

CRU OU POËLÉ ALLER/RETOUR - 250 GR

Frites & salade

NOIX DE SAINT-JACQUES - 19,50€

Purée de butternut & quinoa aux pommes

ON NE SE FISH PAS DE VOUS ! - 28,00€

Poissons & crustacés à la plancha
Riz, sauce au safran & légumes

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 - 6,20€

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
