

NOMAD

KITCHEN & BAR

FINGERFOOD

À PARTAGER À 2 OU +

13H00 - 23H00

GARLIC BREAD 4,50€

Demi baguette & persillade

CROQUETAS & ACCRAS 9,60€

Croquettes de jambon fries & accras de morue

FRITTO MISTO 8,90€

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

LÉGUMES & BURRATA 16,00€

Assortiment de légumes rôtis & burrata

MACHO NACHOS 12,00€

Nachos, cheddar fondu, crème épaisse
chili végétarien & guacamole

LES PLANCHETTES

LA IBERICO 18,00€

Jambon Iberico Bellotta

LA FROMETON 12,00€

Assortiment de fromages affinés

LA GOURMANDE

1-2 pers. 14,00€

3-4 pers. 19,00€

Charcuteries variées, cornichons, mini brezel
et assortiment de fromages

LA COPAINS COMME COCHONS

1-2 pers. 13,00€

3-4 pers. 19,00€

Charcuteries variées & cornichons

STARTERS & SALADES

13H30 - 23H00

CRISPY CAESAR SALADE 14,20€

EN ENTRÉE 8,20€

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

AVO'TOAST 13,80€

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

HAKUA POKE BOWL 16,80€

Tartare de st-jacques, quinoa, avocat, patate douce,
edamame, chou rouge, mangue, citron vert, sésame,
oignons rouges & sauce soja sucrée

OSAKA POKE BOWL 16,80€

Thon en croûte de sésame, betteraves, crispy oignons,
patate douce, edamame, riz, algues wakame,
papaye, coriandre, radis & soft wazabi sauce

DETOX BOWL 13,50€

Chou kale, patate douce, avocat, quinoa,
betterave, chou rouge, amandes toastées & halloumi

Demandez notre carte Kids !

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

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

WINTER IS COMMIN' BURGER 15,20€

Bun's brioché, steak haché (180 GR), lard paysan, champignons de Paris, fondue d'oignons, fromage à raclette, sauce moutarde à l'ancienne & frites

VEGGIE BURRITO 13,60€

Galette de maïs, riz, chili végétarien, guacamol, cheddar & salade verte

RAGU PASTA 14,50€

Pappardelles au ragu de bœuf & burrata

TARTARE DE BŒUF 19,00€

CRU OU POÊLÉ ALLER/RETOUR - ≈ 250 GR
Frites & salade

C'EST VACHE'MENT BON ! 27,00€

Filet, faux-filet ou entrecôte selon arrivage

BŒUF BLACK PEARL ORIGINE POLOGNE / ≈ 350 GR
Sauce chimichurri, pommes de terre Ratte & légumes

ONGLET DE BŒUF 18,90€

ORIGINE E.U. / ≈ 350 GR
Sauce échalottes, légumes & frites

FRITTO BISTROT 16,20€

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

ON NE SE FISH PAS DE VOUS ! 23,00€

Saumon, crevette, saint-jacques à la plancha, riz noir, légumes & sauce lait de coco curry rouge

SIDE...

PORTION DE FRITES 3,50€

SALADE VERTE 2,50€

BOL DE LÉGUMES 3,50€

Demandez notre carte kids !

PRIVÉ DE DESSERT...

13H30 - 23H30

CHEESE CAKE 6,90€

Mousse de Philadelphia aux agrumes

TARTE DU JOUR 5,50€

Demandez-nous...!

CREAM ON FIRE 6,80€

Crème brûlée à la vanille

LE PETIT GOURMAND 6,20€

Petite crème brûlée à la vanille & mini pavlova

BRIOCHE

FAÇON PAIN PERDU 6,90€

À la crème de mascarpone & sirop d'érable

FONDANT 8,00€

Chocolat bio grand cru Valrhona, cœur praliné, chantilly maison & crème anglaise

PAVLOVA D'ISA 7,50€

Meringue, crème fouettée, fruits de la passion & mangue

CRAZY PAVLOVA 7,50€

Meringue, crème fouettée, marshmallow, pâte de noisette & éclats de caramel

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

**TOUS NOS DESSERTS
SONT RÉALISÉS PAR MARC,
NOTRE PÂTISSIER.**

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