

NOMAD

KITCHEN & BAR

FINGERFOOD

À PARTAGER À 2 OU +

13H00 - 22H30

GARLIC BREAD 4,50€

Demi baguette & persillade

CROQUETAS (4) 7,80€

Croquettes de jambon frites

FRITTO MISTO 9,00€

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

TACOS CREVETTES (3) 9,50€

Galette de maïs, crevettes, mangue, chou rouge, chou blanc, carottes, coriandre & chipotlé mayo

ASSIETTE NOMAD 13,50€

Assortiment de légumes, antipasti, falafels & tapenade de poivrons

LES PLANCHETTES

LA IBERICO 18,00€

Jambon Iberico Bellotta

LA FROMETON 13,00€

Assortiment de fromages affinés

LA GOURMANDE

1-2 pers. 14,00€ // 3-4 pers. 20,00€

Charcuteries variées, cornichons, mini bretzel et assortiment de fromages affinés

LA COPAINS COMME COCHONS

1-2 pers. 13,00€ // 3-4 pers. 19,00€

Charcuteries variées & cornichons

STARTERS & SALADES

13H30 - 22H30

CRISPY CAESAR SALADE 14,20€

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

SEA'SAR SALADE 18,00€

Saumon Bömlö, fruits de mer, mélange de salade verte, concombres, avocat, tomates cerises & sauce caesar

AVO'TOAST 13,90€

Pain toasté, crème d'avocat, saumon fumé, œuf poché mélange de graines épicées, citron vert, coriandre & salade verte

ALOHA POKE BOWL

Riz, mangue, radis, carotte, chou rouge, concombre, edamame, avocat, shiso & sauce soja sucrée

+ **CŒUR DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME** 16,90€

OU + SAUMON BÖMLÖ CRU 16,50€

FALAFEL BOWL 15,30€

Boulgour, falafels & sauce yaourt, carottes, chou rouge, avocat, radis, concombre, graines toastées au miel & vinaigrette aux fruits rouges

CEVICHE 16,50€

Poisson blanc cru, lait de tigre, tomates cerise, maïs choclo, avocat, oignons rouges, coriandre & pêches

LA BURRATA 15,90€

Burrata 125 gr, pêches, carpaccio de tomates à l'ancienne, Serrano 14 mois & huile d'olive extra vierge des Pouilles

STREET FOOD & PLATS

13H30 - 22H30

NY CLASSIC CHEESEBURGER 15,50€

Bun's brioché, steak haché black angus (180 GR), cheddar, bacon, tomate, oignon rouge, ketchup bio, moutarde & frites

VEGGIE BURGER 13,60€

Bun's brioché, steak végétal maison, aubergine, roquette, provola, sauce tomate au basilic & frites

TARTARE DE BŒUF 19,00€

Bœuf coupé au couteau (≈250 GR), frites & salade

PORK RIB'S 18,80€

Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue & frites

BAVETTE DE BŒUF 18,90€

BLACK ANGUS ORIGINE ANGLETERRE / ≈ 350 GR
Mariné au piment d'Espelette, jus au thym, légumes & frites

C'EST VACHE'MENT BON ! 27,00€

Filet, faux-filet ou entrecôte selon arrivage

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

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 70,00€/LE KG

PIÈCE DE 1 KG (POUR 2 PERSONNES)

MATURÉE 1 MOIS AU JIM BEAM

Pommes de terre & légumes

SALSA PASTA (chaud & froid) 14,00€

Linguines à l'encre de sèche, tomates anciennes fraîches, cœur de burrata, basilic, ail, chips de Serano & huile d'olive des Pouilles

FRITTO BISTROT 16,20€

Saumon, rouget, crevettes
et calamars frits, sauce tartare & frites

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

STREET FOOD & PLATS

PRIVÉ DE DESSERT...

SHE'S CAKE 7,20€

Aux agrumes bio

TARTE DU JOUR 5,70€

Demandez-nous...!

CREAM ON FIRE 6,80€

Crème brûlée à la vanille

LE PETIT

GOURMAND 6,20€

Mini pavlova d'Isa & dessert du jour

BRIOCHE FAÇON

PAIN PERDU 7,50€

Chantilly, sirop d'érable
& fruits rouges

FONDANT 8,80€

Chocolat bio grand cru Valhrona,
cœur framboise, chantilly maison
& crème anglaise

PAVLOVA D'ISA 7,50€

Meringue, crème fouettée
& fruits de saison

PAVLOVA CITRON

& BASILIC 7,50€

Meringue, crème fouettée
& crème de citron au basilic

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

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

Demandez notre carte Kids !

PRIVE DE DESSERT...

„WINE NOT“

BUBBLE

DOMAINE MURÉ

Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Brut..... 5⁵⁰€

Disponible en 150 cl 60€

Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Rosé..... -

MAISON PHILIPPONNAT

Champagne Royale Réserve Brut..... 10€

Champagne Royale Réserve Rosé..... -

Champagne Cuvée 1522..... -

MAISON LOUIS ROEDERER

Champagne Brut Premier..... -

MAISON TAITTINGER

Champagne Cuvée Prestige Diamant..... -

BLANCS

LA DEMOISELLE Gros Maseng

Dom. de Laballe, Côtes de Gascogne..... 4⁵⁰€

MJSIA Garganega Veronese

Vignia 800, Vérone, ITALIE..... -

A6MANI Bianco Salento

IGP Salento, Pouilles, ITALIE..... 5⁰⁰€

CHARDONNAY La sélection du NoMad

Notre Charonnay Sud Américain du moment..... 4⁷⁰€

PINOT GRIS La sélection du NoMad

Découvrez notre Pinot Gris du moment..... 4⁵⁰€

GEWURTZRAMMINER

Orchidées Sauvages

Dom. Muré, Clos Saint Landelin, AOC Alsace..... 5²⁰€

MÉTISSE

Dom. P. Finon, IGP Collines Rhodaniennes..... 4¹⁰€

CHAPEAU MELON

Jérémie Huchet, Val de Loire, Vin de France..... 4⁶⁰€

ART MINERAL

AOC Pouilly-Fuissé, Bourgogne..... -

À FLEUR DE PAMPRE

Dom. de la Florane, Côtes du Rhône Villages Visan..... -

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Abbaye de Santenay, AOC Bourgogne Aligoté..... -

LA VIE EN ROSÉ

M DE MINUTY

Château Minuty, AOC Côtes de Provence..... 4⁷⁰€

Disponible en 150 cl 50€

PUECH-HAUT PRESTIGE

Château Puech-Haut, AOP Coteaux du Languedoc.. 150 cl

LA SÉLECTION DU NOMAD

Découvrez les rosés du NoMad, en période estivale uniquement

WINE NOT!

ROUGES

LE TEMPS EST VENU

Dom. Stéphane Ogier, AOC Côtes du Rhône..... 4⁷⁰€

TERROIR DES CHASSIS

Gilles Robin, Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône..... 6⁰⁰€

TERRE POURPRE

Dom. de la Florane,

AOC Côtes du Rhône Villages, Visan..... -

JE NE SOUFFRE PLUS Vin Nature

Dom. de la Florane, AOP Côtes du Rhône Villages..... -

LA BOÎTE À GAMAY, 100% Gamay

Dom. de Thulon, AOP Beaujolais Villages..... 4¹⁰€

BOB SINGLAR

Dom. de la Mongestine, Provence, Vin de France..... -

ARBALÈTE AND COQUELICOTS

Dom. Senat, AOC Minervois, Roussillon..... -

SANTENAY / CLOS DES HÂTES

Abbaye de Santenay, Bourgogne Santenay..... -

PINOT NOIR ARGILES ROUGES

Dom. Muré, Clos Saint Landelin, AOC Alsace..... -

HECTOR & JULIETTE

Dom. Ste-Marie des Crozes, AOP Corbières..... 5²⁰€

Disponible en 150 cl 53€

LES LANES

Château La Baronne, AOP Corbières..... -

CHÂTEAU TOUR LE PIN

AOP Bordeaux..... 4²⁰€

CASA DE TANGO 100% Malbec

Mendoza, ARGENTINE..... 4⁵⁰€

MONOLOGO Crianza, Tempranillo

Rioja, ESPAGNE..... 4⁶⁰€

LLEBRE

Tomàs Cusiné, Costers Del Segre, ESPAGNE..... -

Disponible en 150 cl 48€

TIME WAITS FOR NO ONE

Monastrell Finca Bacara, Jumilla D.O.P., ESPAGNE..... 5²⁰€

A6MANI Negroamaro 100%

IGP Salento, Pouilles, ITALIE..... 5⁰⁰€

RINFORZO Salento Primitivo

Manduria, Pouilles, ITALIE..... -

DON MANNARONE

Nero d'Avola & Nerello Mascalese

Terre Siciliane IGT, Sicile, ITALIE..... -