

NOMAD

KITCHEN & BAR

FINGERFOOD

13H00 - 22H30 // À PARTAGER À 2 OU +

GARLIC BREAD 4,80€ Demi baguette & persillade

CROQUETAS (4) 7,50€ Croquettes de jambon frites

FRITTO MISTO 9,20€

Assortiment de poissons et fruits de mer frits & sauce tartare (saumon Bömlö, rouget, crevettes et calamars)

POUTINE 6,20€ *petite* / 14,00€ *grande*

Frites, cantal entre deux, sauce gravy & bacon

BRISKET TACOS (3) 8,00€

Galette de maïs, beef brisket, pickles, sauce barbecue & salsa habanero (piment)

MACHO NACHOS 12,50€

Nachos, cheddar fondu, sauce cheddar, crème épaisse & guacamole

ASSIETTE NOMAD 15,50€

Légumes de saison rôtis, falafels & sauce yaourt

LES PLANCHETTES

LA FROMETON 13,00€ Assortiment de fromages affinés

LA IBERICO 20,00€ 100% Belotta - Les 100 gr

LA GOURMANDE 1-2 p. 14,00€ // 3-4 p. 20,00€

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

LA COPAINS COMME COCHONS

1-2 p. 13,00€ // 3-4 p. 19,00€
Charcuteries variées & cornichons

STARTERS & SALADES

13H30 - 22H30

COBB SALAD' 15,80€

Salade verte, poulet frit, bacon, avocat, tomates, œuf dur, roquefort, gomasio & sauce ceasar

AVO'LOVERS 14,20€

Pain toasté, crème d'avocat, truite fumée, œuf mollet, graines épicées, citron vert, radis blue meat, purée de betterave & salade verte

ALOHA POKE BOWL 17,00€

Riz, saumon Bömlö, mangue, radis blue meat, patate douce, carotte, edamame, avocat, shiso, sésame, noix de cajou & sauce soja sucrée

OSAKA POKE BOWL 18,00€

Nouilles soba, thon en croûte de sésame, kimchi, carottes, edamame, radis blue meat, ciboule, pousses de soja & bouillon dashi (tiède)

BUDDHA BOWL 15,80€

POULET POCHÉ OU FALAFELS

Millet, radis blue meat, avocat, betteraves, patate douce, carottes, edamame, gomasio, menthe & vinaigrette au sésame

STREET FOOD & PLATS

13H30 - 22H30

NY CLASSIC CHEESEBURGER 16,00€

Bun's bio au sésame, steak haché de bœuf (200 GR), cheddar, bacon, tomate, oignons confit, ketchup bio, moutarde & frites

BEEF BRISKET BURGER 16,50€

Bun's bio au sésame, poitrine de bœuf fumée maison, roquette, pickles, fourme d'ambert, sauce barbecue & frites

VEGGIE BURGER 14,00€

Bun's bio au sésame, galette de légumes maison, patates douces, roquette, taleggio, sauce yaourt aux herbes & frites

TARTARE DE BŒUF 19,50€

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

PORK RIB'S 19,20€

Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue & frites

BAVETTE DE BŒUF 19,50€

BLACK ANGUS ORIGINE ANGLETERRE / ≈ 350 GR

Marinée au piment d'Espelette, jus corsé, légumes & frites

RAGÙ PASTA 17,00€

Pâtes au ragu de bœuf et veau, sauce tomate, stracciatella & parmesan

FRITTO BISTROT 16,90€

Assortiment de poissons et fruits de mer frits, sauce tartare & frites (saumon Bömlö, rouget, crevettes et calamars)

RISOTTO DEL MARE 24,00€

Risotto à l'encre de seiche, fruits de mer & saumon Label Rouge

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€

Demandez-nous...!

TARTE DU JOUR 5,90€

Demandez-nous...!

CREAM ON FIRE 6,80€

Crème brûlée à la vanille

LA BRIOCHE 7,50€

Façon pain perdu, chantilly, sirop d'érable & fruits de saison

FONDANT 8,80€

Chocolat bio grand cru Valrhona, cœur chocolat blanc, chantilly maison & coulis de fruits rouges

PAVLOVA LOVA 7,50€

Meringue, crème fouettée, compotée de rhubarbe/fraise & fraises

PECAN PAV' 7,50€

Meringue, crème fouettée, noix de pecan, glace noisette & caramel beurre salé

PAVLOVA D'ANNIV' 20,00€

À partager ! (≈ 4 personnes)

Meringue, crème fouettée, glace fruits rouges, coulis de fruits rouges & fraises

& DESSERT(S) DU MOMENT...

Demandez nos suggestions !

**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..... -

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 Chardonnay Sud Américain du moment..... 4⁷⁰ €

PINOT GRIS La sélection du NoMad

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

GEWURTZRAMMINER Cuvée Emma,

Domaine J.-B. Ziegler, Alsace..... 5²⁰ €

COQUELICOT

Château de Rousset, IGP Alpes de Haute Provence..... 4³⁰ €

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

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..... -

SANTENAY / CLOS DES HÂTES

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

PINOT NOIR DU MOMENT

Demandez notre Pinot Noir Bio du moment !

Prix selon arrivages

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 €

Disponible en 150 cl 47 €

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 Primitivo

Pouilles, ITALIE..... -

DON MANNARONE

Nero d'Avola & Nerello Mascalese

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

WINE NOT !