



Von Montag bis Sonntag

12:00 – 14:00

19:00 – 22:00

# NOMAD

RESTAURANT | CAFÉ | COWORKING | GOÛTER



*Als de Provence*

## Unsere hausgemachten Tapas

Von 16:00 bis 22:00 Uhr

### HUMMUS TRIO

Kichererbsen, Rote Beete, Karotten, und knuspriges Pita.

€13

### SONNENSCHNITT BRET

€18

Panisse, Tapenade (Olivenpaste), Aioli, Gemuese, und Tomatenkompott.

### FLEISCH BRET

€23

getrockneter Schinken, getrocknete, baskische Wurst, Parma coppa, Pastrami.

### KAESE BRET

€22

Rocamadour PDO, gereifter Ziegenkaese, Tomme de Savoie (Kaese) PGI, 9 Monate lang gereifter Comté.

## Cocktails & Mocktails

### MOJITOS

|           |     |
|-----------|-----|
| Klassisch | €10 |
| Himbeere  | €11 |
| Mango     | €11 |

### SPRITZ

|            |     |
|------------|-----|
| Klassisch  | €10 |
| Limoncello | €11 |
| St-Germain | €12 |

### SANGRIA MAISON

|           |     |
|-----------|-----|
| Glas 25cl | €5  |
| Krug 1L   | €12 |

### VIRGIN MOJITO

|           |       |
|-----------|-------|
| Klassisch | 8€    |
| Himbeere  | 9,00€ |
| Mango     | 9,00€ |

### PORNSTAR MARTINI €13

Vodka, Vanille Sirup, Passionfruchtsaft, limette, und ein Shot Prosecco.

### ON THE ROAD AGAIN €8

Ananassaft, Zitronensaft, passionsfruchtsaft, Rotebeerensaft sirup.

## Der Weinkeller

### GLAS ODER KRUG

IGP du Luberon

Le temps des valeurs -

Verfuegbar in weiss, rot oder rosé.

15 cl 25 cl 50 cl

€6 €10 €13

## Vorspeisen

### SEEBRACHSEN TARTARE

Gurken, Radischen, Tomaten, Limette, Rotezwiebeln, Thaidressing.

€9

### FRESH VELOUTÉ

Gruenebohnen, Edame, Minze, cream, und Granatapfelkerne.

€6

### MARKET RETURN

Gegrillte halbe Zucchini, Stracciatella, und knusprige Rohschinken Stuecke.

€7

*Alle unsere Vorspeisen sind verfuegbar in XL – extra €4.*

## Salate

### FLEISCH TOMATEN



€16

Creamy Burrata, trio of old tomatoes, hausgemachtes pesto, Pinienkerne.

### DIE MEDITERANE



€13

Bulgur mit saisonales Grillgemuese, Rosinen, geroestete Mandeln, exotisches Dressing.

### GREEK SALAD

€17

Green salad, tomatoes, cucumbers, feta, Kalamata olives, grilled cuttlefish, parsley garlic oil.

### DIE RIGATONI



€15

Nudelsalat mit rotem Pesto, Kapern, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, Parmesan

## Kinder Menu

€12

Bis zu 11 Jahren

Sirup 2 cl

Grenadine, Pfirsich, Minze, Limette, oder Karamel.

Hackfleisch Steak oder Paniertes Fisch

Pommes oder Nudeln mit Butter

Eissorten

Vanille, Erdbeere oder Schokolade



All unser Fleisch ist frisch, und von franzoesischer Herkunft – unser Fisch kommt vom MSC-zertifizierten nachhaltigem fischen.

Die Allergienliste ist verfuegbar nach nachfrage

kostenlose Karaffe mit Wasser.

Preise sind inklusiv Steuern und Service

## Der plancha €22

Serviert mit Gruenem Salat,  
Auswahl der Beilagen: Pommes oder  
gegrilltes Gemuese

### DER METZGERS SCHNITT

Gegrillt auf der plancha 200g, mit  
Pfeffersosse oder maître d'hôtel Butter.

### DER FANG

Fillet des Tages mit virgin Olivenoel.

### EXTRA SOSSEN

Pfeffersossen €2

Maître d'hôtel butter

### EXTRA BEILAGEN

Pommes

Nudeln mit olevenoel €4

Gegrilltes saisonales  
Gemuese

## Nudel



MIT GEMÜSE  €13

Gegrilltes saisonales Gemüse,  
Zwiebeln, Tomaten Kompott, frischen  
Kräuter, Parmesan, hausgemachtes  
Pesto.

ALL MARE €16

Pebratene Jakobsmuscheln,  
hausgemachte shrimps bisque,  
frische Kräuter, hausgemachte  
petersilie.

TARTUFATTA €15

Sommer Trüffelcreme, Rostello  
Schinken.

## Waks

Soba noodles, Gegrilltes saisonales  
Gemüse, Koriander, Sesam, und frittierte  
Zwiebeln.

RIND FLEISCH €16

Fillet Herzstück mariniert in  
Süss- Sauer Sosse

GARNELEN €16

Tiger Garnelen mariniert in  
Ponzu lemon Sosse

GERÄUCHERTERT TOFU  €14

Gegrillt und karamelisiert  
mit Teriyaki Sosse

All unser Fleisch ist frisch, und von franzoesischer Herkunft — unser Fisch kommt vom MSC-zertifizierten nachhaltigem fischen.

Die Allergienliste ist verfuegbar nach nachfrage

kostenlose Karaffe mit Wasser

Preise sind inklusiv Steuern und Service

## Hausgemachte Nachtische

€8

### TRADITIONELLES TIRAMISU

mascarpone, löffelbiscuits, Kaffee,  
Kakaopulver.

### SCHOKOLADE

Schokoladenfondant, gianduja  
Haselnuss Eiscrème, Sprühsahne.

### CHEF'S PAVLOVA

Meringue, Rotenfrüchte kompott und  
Püree, mascarpone Sprühsahne,  
früchte.

### FRISCHE FRÜCHTE DES TAGES €6.5

mit einer Kugel Eiscrème

### AFFOGATO

Espresso gegossen über eine Kugel €4  
Vanille Eiscrème

## Eiscreme und sundays €10

### HULA-HOOP

Mango sorbet, passionfrucht sorbet,  
kokosnuss Eiscrème, hausgemachte  
meringue chips, exotisches Püree

### BANANOMAD

Erdbeere, Vanille und Schokolade sorbet,  
Frische Bananen Stücke & Sprühsahne  
und Schokoladensosse

### CACAOHUÈTE

Erdnussbutter und Karamel Eiscrème,  
Tanzanianische bitter Schokolade,  
crème fraîche, Eiscrème, hausgemachte  
Brownie chips, Karamelsosse.

### TUTTI FRUTTI

Senga Erdbeersorbet, Himbeersorbet,  
schwarze Johannisbeere, Erdbeerpüree,  
Rotenfrüchte & Sprühsahne.

## Unsere Eis- und sorbet Sorten



Vanille, Tanzanianische Schokolade, Kaffee, Pistazie, gesalzene Karamel  
Butte, crème fraîche, Kokosnuss, Haselnuss gianduja - Erdbeere, Himbeere,  
schwarze Johannisbeere, Zitrone, passionsfrucht, Mango.

1 Kugel-2 Kugeln-3 Kugeln

€3

€5

€7

## Digestives

Limoncello, Get 27, Bailey's, amaretto

€6

Diplomatico - Reserva Exclusiva

€9

Don Papa

€9

Calvados Christian Droin, 5 Jahre

€7

Cognac VSOP Courvoisier

€7



@nomad\_aix / @ibisaixenprovence

Flashez-moi !

