



# BIENVENUE CHEZ NOMAD

**Nos recettes évoluent au fil des saisons.**

Les plats sont ajustés régulièrement pour vous garantir fraîcheur et qualité.



# NOMAD

**Une cuisine** sans frontières, inspirée d'ici et d'ailleurs.

## CALAMARATA

Pâtes originaires de **Naples** et de la région de **Campanie**, souvent associées aux fruits de mer en raison de leur forme rappelant les calamars.

*Une cuisine simple, fraîche et inspirée du monde. Chez Nomad, les pâtes voyagent entre traditions et influences, pour une expérience gourmande, accessible et généreuse.*

*Une sélection de fromages et glaces régionaux*

## Le saviez-vous ?

Les pâtes sont consommées partout dans le monde, sous des formes et des recettes infinies - de l'Italie à l'Asie, elles racontent un véritable voyage culinaire.

À EMPORTER

SUR PLACE

OU



## UDON

Nouilles de blé traditionnelles japonaises, à la consistance épaisses, à la fois ferme et moelleuse, ce que les Japonais décrivent comme mochi-mochi.



## L'ACTU DU MOMENT

Nomad fait peau neuve, nouvelle carte, nouvelle déco mais toujours autant de bonne humeur et de convivialité !  
**On espère que cela vous plaira**

Savourez un cocktail en fin de journée, un café en coworking, une glace au bord de la piscine ou un plat à partager entre amis... **C'est ça, l'expérience Nomad.**



## ORECCHIETTE

Pâtes originaires des **Pouilles** et du **Basilicate**, leur forme particulière vient de la tradition qui consistait à les presser une à une avec le pouce.



**Petite faim ou grande faim ?**

Adaptez votre portion selon votre appétit.





## SOUPES & BOUILLONS

**Le Gaspacho à l'Andalouse**  
& ses croûtons



5 | 9

**Le Bouillon Miso**  
Consommé,  
légumes et tofu  
fumé



5 | 9

## MENU ENFANT

12

JUSQU'À 12 ANS

**1 sirop au choix**

Grenadine, menthe,  
pêche, citron

**1 Plat au choix**

Kefta de bœuf ou  
émincé de poulet  
- Pâtes ou frites

**1 boule de glace au choix**

Fraise, chocolat, vanille

**Snacking disponible**  
24/24 - 7/7

**Service à emporter**  
disponible

# NOMAD

## PASTA & NOODLES

### PÂTES

**Linguine** Burrata, haricots verts,  
pomme de terre, pesto maison **18**

**Spaghetti** Crevettes marinées dans  
une sauce maison, courgettes  
et cerneaux de noix **19**

**Fusilli** Kefta de bœuf, sauce tomate  
aux épices parfumées **18**

**Penne** Légumes du soleil rôtis au  
four, sauce tomates maison **14**

**Mac & Cheese** Coquillettes gratinées  
au cheddar affiné **15**

**Wok légumes** Sauce coco-citron  
vert **14**  
*supplément tofu fumé : 2€*  
*supplément crevettes : 4€*

**Wok Poulet** Sauce miel, ail, sésame **16**

*Nos woks sont composés d'une base de nouilles  
Udon, légumes croquants et coriandre.*

### COMME À LA MAISON

**Filet de Merlu 150g** **17**  
Sauce persillade maison, salade verte  
et frites fraîches

**Cordon bleu maison** **21**  
Au Saint Nectaire, sauce fromagère,  
salade verte et frites fraîches

### GARNITURES

**Suppléments accompagnement**

Frites fraîches **4**

Salade verte **3**

Pâtes à l'huile d'olive **4**

Légumes sautés du moment **4**

 Petite faim

 Grande faim

 Vegan

## SALADES & CO

**Houmous**  **7 | 11**

De pois chiche garni  
de crudités, olives  
de Kalamata,  
croûtons de pain

**Nems** **4 | 8**

Légumes ou porc  
servis avec sucrose,  
menthe et sauce  
nuoc Man

**Gyozas** **4 | 8**

Poulet ou légumes  
servis avec sauce  
aigre douce,

**Bò bún** **10 | 19**

Nouilles de riz, crudités, bœuf  
mariné, nems aux légumes,  
coriandre & cacahuètes

**Rainbow salad** **8 | 14**

Nouilles de riz, légumes  
croquants, mélange de  
graines torréfiées

**Calamarata** **10 | 18**

Pâtes aux fruits  
de mer, flocons d'algues,  
céleri frais et persillade

**Caprese** **9 | 16**

Orecchiette, tomates  
fraîches, mozzarella,  
basilic

**Salade du moment** **17**

Se renseigner auprès  
d'un serveur.



Carafe d'eau gratuite sur demande



# NOMAD

## DESSERTS



### UNE PETITE PLACE ?

<b>Le fromage</b>	9
Assortiments de trois fromages locaux et Chutney maison	
<b>Le cheesecake</b>	8
Brisures de spéculoos, crème au Philadelphia, zestes de citron vert et coulis,	
<b>Coulis au choix : griottes, abricot ou praliné</b>	
<b>Le chocolat</b>	7
Brownie maison à la patate douce et sirop de bissap (hibiscus)	
<b>La tarte</b>	8
Aux fruits du moment	
<b>Le fruit</b>	6
Fromage blanc, granola maison et fruits frais	
<b>Café gourmand</b>	10
Uniquement le midi	
<b>Café gourmandise</b>	4
Uniquement le midi Une mignardise du moment	

**Snacking disponible**  
24/24 - 7/7

**Service à emporter disponible**

### GLACES

<b>La Nomad</b>	9
Glace sésame noir, lavande des Alpes, sorbet framboise, chantilly	
<b>La Gourmande</b>	10
Glace caramel beurre s, fleur de lait, chocolat noir, brisure de cookies, sauce caramel, chantilly	
<b>La Zestée</b>	10
Sorbet clémentine Corse, citron de Sicile, crème glacée façon tarte au citron meringuée, chantilly	
<b>Supplément chantilly</b>	2
<b>NOS GLACES</b>	
1 BOULE	3
2 BOULES	5
3 BOULES	7
<b>Sorbets</b>	
Framboise, fraise, citron, cassis, mangue, clémentine, pêche de vigne	
<b>Crèmes glacées</b>	
Vanille, chocolat, pistache, lavande, café, sésame noir, tarte aux citrons, crème fraîche, gianduja, caramel beurre salé, menthe chocolat	

*Une sélection de glaces artisanales fabriquées par Gérard Gabiron - Meilleur ouvrier de France*



Carafe d'eau gratuite sur demande