

Le Nomad

fait sa parisienne.

To share

Planchette "Frometon"	14,50€
Assortiment de fromages	
Planchette "Petite Mixte"	16,00€
Planchette "Grande Mixte"	25,00€
Assortiment de fromages et de charcuteries, beurre, cornichons, pain	
Crispy chicken	16,00€
Filet de poulet mariné crispy (300g), sauce tartare maison	
Cromesquis Bourguignon x3	7,50€
Croquettes de bœuf bourguignon, sauce gribiche	
Croquettes Comté x3	6,00€
Croquettes de Comté fondantes, sauce mayonnaise maison (moutarde douce d'Alsace, cornichons)	
Frites à la truffe	6,00€
Frites à l'huile d'olive saveur truffe, Comté	

Entrées

Oeufs mayonnaise x2	4,00€
Oeufs durs, mayonnaise maison, ciboulette	
Oeufs thon mayonnaise x2	6,00€
Oeufs durs, thon, mayonnaise maison, câpres, cornichons, échalotes	
Potage de légumes maison & croûtons	7,00€
Os à moelle	7,00€
Os à moelle de veau (ORIGINE UE), fleur de sel de Guérande, persillade	
Pâté en croûte	7,00€
Tranche de pâté en croûte (VIANDE ORIGINE UE, TRANSFORMÉE EN ALSACE), pickles d'oignons rouges, cornichons, moutarde, cerfeuil	
Poireaux vinaigrette	4,00€
Poireaux, vinaigrette échalote au vinaigre de Xérès, œuf dur, huile d'olive	
Tartare de saumon	13,00€
Filet de saumon (ORIGINE ISLANDE) mariné au citron, échalotes, ciboulette, cornichons, câpres, piment d'Espelette, lit d'avocat	
Terrine de campagne	5,00€
Pâté de campagne d'Alsace, cornichons, pickles d'oignons rouges	



le soir au Nomad

To share dès 17h30
Le reste de la carte dès 18h30



Le Nomad

fait sa parisienne.

Plats

Bœuf bourguignon 18,00€

Bœuf fondant (ORIGINE UE) mariné au vin rouge, lardons, herbes aromatiques, légumes glacés, champignons sautés, coquillettes, Emmental râpé

Magret de canard 25,00€

Magret de canard (ORIGINE FRANCE SUD OUEST) cuisson basse température, purée de céleri, baies roses de Madagascar, jus de veau réduit au vinaigre de framboise, légumes de saison

Bavette beurre café de Paris 25,00€

Bavette de bœuf Angus, beurre café de Paris, légumes de saison, frites

Pavé de saumon (150g) 16,00€

Pavé de saumon (ORIGINE NORVÈGE/UK), sauce Hollandaise, lit de poireaux

Gnocchi au bleu et butternut 14,00€

Gnocchi, butternut, champignons, sauce au bleu, persil, parmesan râpé

Purée saucisse 12,00€

Saucisse de Toulouse du Mont Ventoux (ORIGINE FRANCE), purée de pommes de terre maison, jus corsé

Coquillettes du Nomad

Avec jambon 14,00€

Sans jambon 12,00€

Coquillettes, Comté, œuf poché, salade d'herbes fraîches, vinaigrette

Fish & chips 15,00€

Poisson sauvage (ORIGINE ATLANTIQUE NORD EST) frit, sauce tartare, frites

Chicken chips 13,00€

Poulet frit, sauce tartare, frites

Burgers



19,00€

Burger Nomad (150g)

Bun brioché, bœuf (ORIGINE FRANCE), bacon crispy, Brie, salade sucrine, sauce mayonnaise (moutarde douce d'Alsace, cornichon), oignons confits, frites

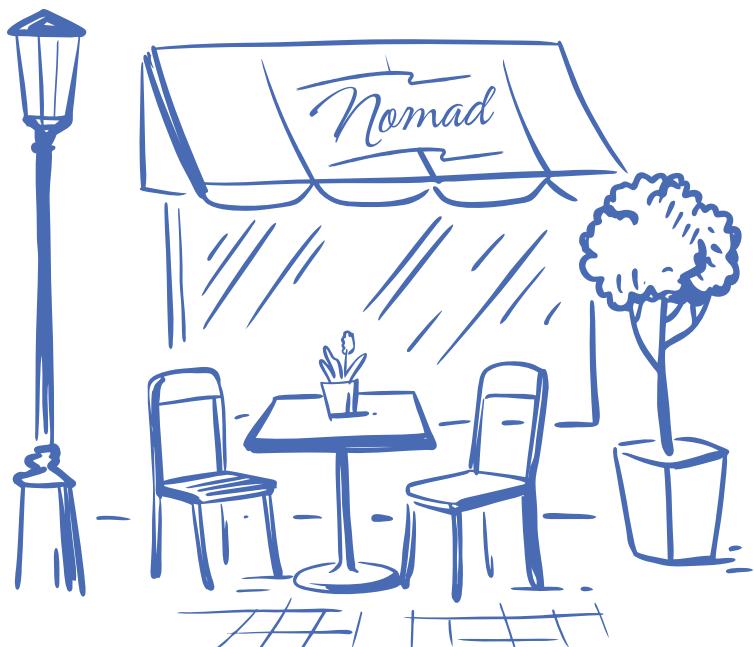
Veggie burger 19,00€

Bun brioché, steak végétal, Brie, salade sucrine, sauce mayonnaise (moutarde douce d'Alsace, cornichon), oignons confits, frites

Croque Monsieur 12,00€

Croque Madame (œuf au plat) +1€

Pain de campagne, béchamel, moutarde douce d'Alsace, jambon d'Alsace, Emmental, salade, vinaigrette



Salades



Petite Salade frisée aux lardons 6,00€

Salade frisée aux lardons 11,00€

Salade frisée, lardons, croûtons, œuf poché, vinaigrette

Betteraves rôties et chèvre 12,50€

Salade de mâche, betteraves rôties, toast de chèvre (ORIGINE FRANCE), noix, miel, crème balsamique, vinaigrette à la moutarde douce d'Alsace

French caesar 14,00€

Sucrine croquante, copeaux de Comté, bacon croustillant, poulet pané frit, croûtons, œuf poché, sauce caesar

Esprit bouillon & gourmand.

le soir au Nomad

To share dès 17h30
Le reste de la carte dès 18h30