

# Le Nomad

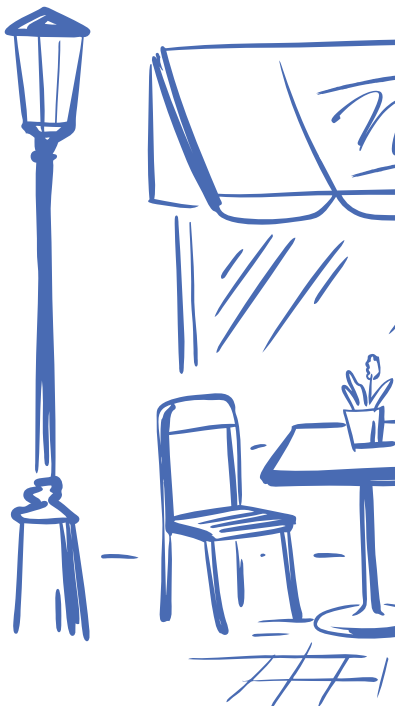
*fait sa parisienne.*

*To share*

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

*Entrées*

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

#### Burger Nomad (150g) 19,00€

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

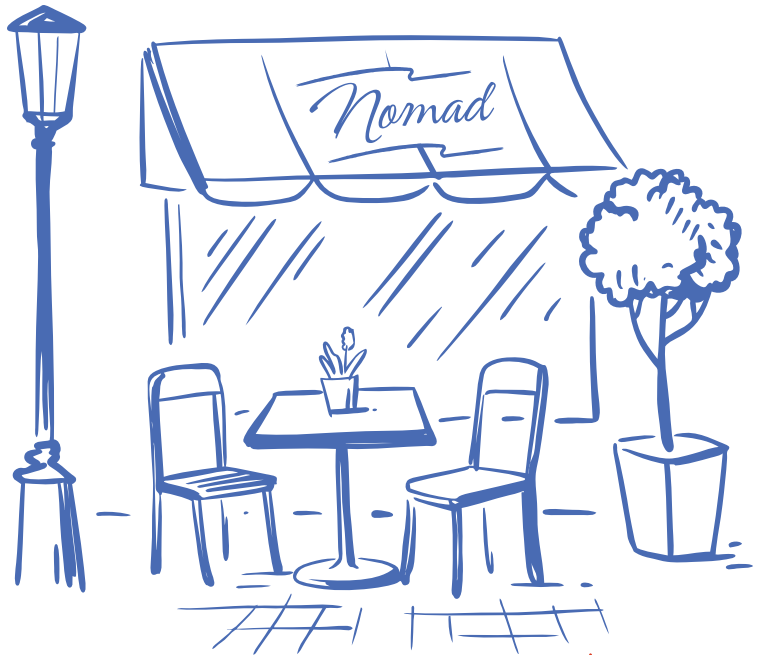
#### Veggie burger 19,00€

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€

Sucrune 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