

# NOMAD

RESTAURANT | CAFÉ | COWORKING | ÉVÉNEMENTS



## LE MIDI

du lundi au vendredi de 12h à 14h

## LE SOIR

7/7 de 19h à 22h

## ENTRÉES

### PANISSES DE MARSEILLE 8€

sauce aioli

### GYOZAS X2 4€

Sauce Teriyaki  
aux légumes ou poulet

### BOUILLON THAÏ 8€

bouillon de légumes frais, nouilles soba,  
poitrine de porc

## LES PÂTES 13€



### SAUMON

crème ciboulette, léger de paprika

### DOLCE

gorgonzola & noix, tomates confites

## À LA PLANCHA 22€

*pour accompagner vos plats  
salade verte, légumes frais sautés ou frites*

### LE BOEUF

bavette de bœuf grillée 200g, sauce au  
poivre

### LE POISSON

filet de bar, huile vierge

## PLAT SIGNATURE

### VELOUTÉ À LA CHATAIGNE 8€

figatelli snacké & croustons

### LA PASTA U CORSU 17€

figatelli fumé & brousse

## SALADES BOWL



9€ 14€

*riz, betterave, pois chiche vert, carottes, potimarron*

### LA RUSTIQUE

gésiers de canard, magret de canard fumé, lardons

### LE GRAVELAX

saumon frais mariné l'aneth

### SAINT MARCELIN

enrobé d'une feuille de brique au miel

## LES WOKS SOBA 16€

*nouilles et légumes frais sautés, coriandre, graines  
de sésames et oignons frits*

### POULET

mariné au curry & lait de coco

### SAUMON SNACKÉ

mariné à la sauce teriyaki

## DESSERTS 7€

### LE CHOCOLAT

cœur coulant au chocolat

### LE NOUGAT

glacé aux fruits confits & coulis de fruits rouges

### LA TARTE

fine aux pommes & glace vanille

### YAOURT BRASSÉ

coulis de fruits rouges ou miel

### FRUITS FRAIS

servis à la coupe

## LES EAUX MINÉRALES

	33cl	50 cl	1L
VITTEL		3	5
SAN PELLEGRINO		3	5
PERRIER	4		

## SODAS

4€

COCA COLA OU SANS SUCRE 33CL  
OASIS 33CL  
FANTA ORANGE 33CL  
FUZE TEA PÊCHE NOIR 33CL  
SCHWEPES INDIAN TONIC OU AGRUM 25CL  
SPRITE 25CL  
ORANGINA 25CL  
RED BULL 33CL

## JUS DE FRUITS GRANINI

4€  
25cl

ORANGE - ANANAS - POMME - PAMPLEMOUSSE  
ABRICOT - TOMATE

## LES SIROPS *Monin*

4€  
4cl

GRENADINE - FRAISE - MENTHE - CITRON  
ORGEAT - PÊCHE - MOJITO

## COFFEE SHOP

ESPRESSO/DECAFEINE	2
CAFÉ ALLONGÉ	2
CAFÉ CRÈME	3
CAPPUCINO	3
CHOCOLAT CHAUD	3

## THÉS - INFUSIONS

3€

EARL GREY FLEURS BLEUES - NOIR ASSAM -  
VERT DE CHINE - À LA MENTHE - FRUITS ROUGES -  
VERVAINE - CAMOMILLE

## PETIT-DÉJEUNER EXPRESS

8€

TOUS LES JOURS DE 4H30 À 12H00  
UNE VIENNOISERIE OU TARTINE  
UNE BOISSON CHAUDE  
UNE BOISSON FROIDE

## SNACKING 24/24

RETROUVEZ NOS PRODUITS DANS LA VITRINE DE  
NOTRE BAR  
AINSI DES PIZZAS AVEC NOTRE PARTENAIRE  
DISPONIBLE EN DEHORS DES HORAIRES DU  
RESTAURANT



## LES BIÈRES

8€

	25cl	50 cl	33cl
1664	5	8	
BLONDE À LA PRESSION			
GRIMBERGEN			6
BLONDE, AMBRÉE, ROUGE, BLANCHE			
BROOKLYN DEFENDER			7
IPA			
LA BÊTE			7
BLANCHE			
PIERTA BIÈRE			8
CORSE À LA CHATAIGNE			
1664 0,0%			6
SANS ALCOOL			

## LES APÉRITIFS

	2cl	6cl	12cl
RICARD	4		
PASTIS 51	4		
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY		5	
MARTINI		5	
BIANCO, ROSSO			
KIR VIN BLANC			6
CASSIS, MÛRE, PÊCHE CARTRON			
DOUCEUR D'AUTOMNE			6
BLANC MOELLEUX			
PROSECCO			6

## LES ALCOOLS PREMIUM

4cl

GIN GIBSON'S	7
VODKA ABSOLUT	6
HAVANA CLUB 3 ANS	7
DON PAPA BAROKO	10
RHUM DIPLOMATICO	10

## LA CAVE A WHISKIES

4cl

J&B RARE	7
ABERLOUR 10 ANS	8
JACK DANIEL'S	8
JAMESON	8
TOKINOKA	9

## LES DIGESTIFS

4cl

LIMONCELLO	6
GET 27	6
BAILEY'S IRISH CREAM	7
CALVADOS CHRISTIAN DROIN, 5 ANS	7
COGNAC VSOP COURVOISIER	7

# NOMAD



## LA CAVE À VINS

Sélection de vins issus de notre région

## LES PICHETS

### LE TEMPS DES VALEURS

IGP du Luberon

blanc, rouge, rosé,



15 cl 5€

25cl 9€

50cl 12€

## IGP DU PAYS DU VAR

### DOMAINE ASPRAS

75 cl

à Lisa blanc 

32€

*cépages: ugni blanc (veilles vignes)*

*accords: poissons*

à Lisa rouge 

32€

*cépages: Merlot, syrah*

*accords: viandes rouges, viandes en sauce*

à Lisa rosé 

32€

*cépages: Grenache, cinsault*

*accords: poissons*

## AOP CÔTEAU D'AIX-EN-PROVENCE

### LES VIGNERONS DU ROY RENÉ

75 cl

éclat blanc 

27€

*cépages: Rolle, sauvignon blanc, grenache*

*accords: apéritifs, charcuteries et fromages*

ma terre blanc 

24€

*cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon*

*accords: apéritifs, charcuteries et fromages*

rubis rouge 

27€

*cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon*

*accords: apéritifs, charcuteries et fromages*

ma terre rouge 

24€

*cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon*

*accords: apéritifs, charcuteries et fromages*

opale rosé 

27€

*cépages: Grenache, syrah*

*accords: viandes blanches, poissons*

ma terre rosé 

24€

*cépages: Grenache, syrah, cabernet savignon, cinsault*

*accords: apéritifs, charcuteries et fromages*

## AOP LUBERON

### LE TEMPS DES SAGES

75 cl

orchis blanc 

21€

*cépages: Vermentino, grenache*

*accords: viandes blanches, poissons*

orchis rouge 

21€

*cépages: Syrah, grenache*

*accords: apéritifs, viandes et fromages*

orchis rosé 

21€

*cépages: Grenache, syrah*

*accords: viandes blanches, poissons*



## CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT CHAMPAGNE CASTELLANE BRUT

12,5 cl

8€

37,5 cl

25€

75 cl

48€