

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 curry mango

GYOZAS X2 4€

rouille Provençale
aux légumes ou poulet

BOUILLON THAÏ 8€

bouillon de légumes frais, nouilles soba,
poitrine de porc

LES PÂTES

13€



ALL' MARE

crème fruits de mer

DOLCE

gorgonzola & noix, tomates confites

À LA PLANCHA

22€

*pour accompagner vos plats
salade verte, légumes frais sautés ou pommes de
terre grenaille*

LE BOEUF

bavette 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

SAUTÉ DE CANARD AU VIN ROUGE 22€

billes de polenta

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

8€

LE CHOCOLAT

la tarte au chocolat

LES FRUITS

salade de fruits fraîche

MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRON

crème anglaise

LA FAISSELLE DE RIAN

figues fraîches & muesli

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 33CL
FUZE TEA 33CL
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES 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 - 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

COCKTAILS

RETROUVEZ NOTRE CARTE DES COCKTAILS À
LA DEMANDE

LES BIÈRES

8€

	25cl	50 cl	33cl
1664	5	8	
BLONDE À LA PRESSION			
GRIMBERGEN			6
BLONDE, AMBRÉE, ROUGE, 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 DROIN, 5 ANS	7
COGNAC VSOP COURVOISIER	7

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



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 POMMERY BRUT

12,5 cl

8€

37,5 cl

25€

75 cl

48€