

# 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 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

### 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 RIANIS

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





## 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€

## 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

## 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 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€