

Une cuisine simple et locale où les produits et les producteurs sont mis en avant.

Une saisonnalité toujours respectée, gage de la valeur nature, et de l'engagement pour ceux qui la travaillent.

Tout en simplicité, Nomad revisite des classiques en leur apportant sa touche de bienveillance et de modernité

## ALL DAY LONG NON-STOP DE 12H À 22H

Salade Caesar au poulet	16,00
œufs, parmesan, tomates, croûtons	
Salade Caesar au Saumon parmesan, tomates, croûtons	18,00
Nomad'burger de bœuf	18,00
Charolais (180gr) cheddar, salade, oignons confits, & frites	
Coquillettes façon risotto	16,00
à la truffe d'été, avec ou sans jambon	
Croq'monsieur classique	15,00
jambon blanc et comté	
Planche charcuterie ou	16,50
fromage selon arrivage	

#### FORMULES (À L'ARDOISE - UNIQUEMENT LE MIDI)

Entre	ée + plat ou plat + dessert	20,00
Entre	ée + plat + dessert	24,50
ÇÀ	COMMENCE ICI	

Velouté de carottes jaunes mascarpone et granola salé

Gravelax de saumon 11,00

8,00

crémeux d'avocat et coriandre

Fricassée de champignons 9,00

à l'ail noir œuf parfait et chips de coppa

Pressé de bœuf du chef II,00

mayonnaise au raifort et pickles

### **PLATS**

Dos de cabillaud sauce saté	21,00	
au lait de coco et patate douce		
Suprême de volaille rôti	18,00	
pommes forestières, jus réduit aux cranberries		
L'entrecôte de bœuf Normand	24,00	
frites et sauce béarnaise		
Curry de légumes oubliés	14,00	
légumes de saison		
Tartare de bœuf Charolais	17,00	
frites et jeunes pousses		

# **ATTERRISSAGE**

## **EN DOUCEUR**

Sélection de 3 fromages selon arrivage	8,50
Tiramisu	9,00
aux cerises Amarena	
Crème brulée au chocolat	9,00
chocolat noir de Tanzanie 75%	
Tarte Tatin caramélisée	9,00
glace vanille	
Pâtisserie du moment	8,50