



Entrées

Houmous

Pois chiche, mélanges d'épices, tortilla

9

Guacamole

Avocat, mélanges d'épices, tortilla

10

Falafel

8pcs, Crème d'herbes

6

Salade César petite / grande

Croûtons, sauce césar, poulet

12 - 19

Bao 1pcs

Pain Coréen vapeur, poulet frit, mayonnaise épicée

7

Quesadillas 2pcs

Boeuf braisé, fromage, sauce chimichurri, truffade

12

KFC Karaage Fried Chicken

Poulet croustillant frit, mayonnaise épicée

12

Charcuterie Nomad

Selon l'inspiration du Chef

14

Fromage Nomad

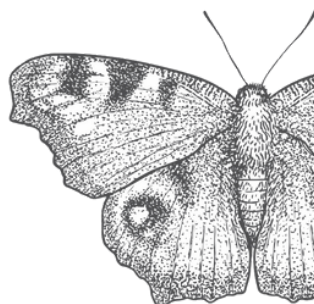
Selon l'inspiration du Chef

14

Planche mixte

Selon l'inspiration du Chef

18



PLATS

Carte déjeuner

Disponible de 12h à 14h

Du Lundi au Vendredi

Smash burger 14

Steak haché, cheddar, oignons

Fried Chicken Burger 15

Tenders de poulet, cheddar, chou rouge

Tortellini à la crème de truffe 19

Pâtes fraîches à l'encre de seiche, mascarpone à la crème de truffe

Saumon Unagi 25

Saumon mariné, purée citron

Bavette Angus 26

Bavette de 200g, frites ou purée

Entrecôte 250g 32

Entrecôte Française, frites ou purée

Pizza Margherita 16

Base tomate, mozzarella, Basilic

Pizza Regina 18

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons

Pizza Picante 18

Base tomate, parmesan et spianata picante

Poêlée de légumes thaï 7

Frites Petite / Grande 7 / 11

Chou blanc 7

Purée Nature ou Citron 7

Purée à la crème de truffe 7



Soft et Jus de fruits

Eau plate	4.5/6
San benedetto 50cl/1L	
Eau gazeuse	4.5/6
San benedetto 50cl/1L	
Sodas	4
Coca cola classic / zero 33cl	
Sprite 25cl	
Orangina 33cl	
Jus de fruits	5
Orange, Pomme, Ananas, Tomate	

Bières pression 25cl/50cl

1664	4.5/8
Panaché, Monaco	4.5/8
Grimbergen	5/9
1664 Blanche	5/9
Carlsberg Elephant	5.5/10

Vins au verre 12.5cl

Blanc

Duo des mers 2023	6
AOC Gyotaku 2023	9

Rouge

Sainte Apolline 2021	6.5
Terrame Primitivo 2023	9.5

Rosé

AOP Romain desbastides 2023	7
-----------------------------	----------

Coupe de prosecco	11
--------------------------	-----------

Coupe de champagne	12
---------------------------	-----------

Boissons chaudes

Café, Déca, Noisette	2.5
Café BIO, Honduras 100% Arabica	4
Café crème, Cappucino	4.5
Café double	4.5
Thé, Infusions	4.5
Chocolat chaud	4.5

DESSERTS

Panna cotta 6

Coulis de mangue ou framboise

Tiramisu 7

Pistache

Crème brûlée au Thé Matcha 7

New York Cheesecake 8

Vanille, biscuit spéculoos, caramel

Tarte chocolat noir 8

Caramel beurre salé

NYC Carrot cake 7

Crème cannelle, noisettes, caramel

Glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Framboise

1 Boule 3

2 Boules 4.5

3 Boules 6

Prix TTC exprimés en Euros, service compris.

Tableau des allergènes disponible sur nomadrestaurant.fr/allergenes.

Origines des viandes disponibles sur demande.

Les paiements par chèque, billet de 500€, monnaies étrangères,

Eurochèques et Travellers ne sont pas acceptés

980-551-451 RCS PARIS