



MAISON

NOMADE



**MAISON NOMADE . fem. :** REPRÉSENTATION DU MONDE DE DEMAIN AYANT POUR BUT D'EXPRIMER DES SOLUTIONS NOUVELLES POUR UN AVENIR MEILLEUR.

MAISON  
NO MADE

---

# LUNCH

# MENU

LUNDI AU VENDREDI  
12h-15h

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%  
mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.

## MENU MIDI

12h-15h

Λ Λ A I S O N

N O Λ Λ A D E

- Notting Hill**  **15€**  
Oeuf brouillé & huile de truffe, galette de pomme de terre, Halloumi grillé, salade concombre, carotte & salade verte  
+ 2€ tomme à la truffe dans oeufs brouillés
- Eggs & truffe** **10€**  
Deux oeufs à la coque, tomme à la truffe, sel à l'Espelette & pain au levain
- Pink Burger** **16€**  
Pink bun, burger steak beyond the meat, confit d'oignon 4 épices, salade, cornichon, sauce miel moutarde et sauce barbecue, frite de patate douce & sauce bbq  
+ 2€ tomme à la truffe  
+ 1 € cheddar vegan  
+ 1€ supplément sauce (bbq ou miel moutarde)
- Black Burger**  **15€**  
Bun au charbon, jackfruit, sauce barbecue, chou rouge, cheddar vegan, salade, cornichon, frite de patate douce & sauce bbq
- Nomade Bowl**  **15€**  
Quinoa, courgettes grillés curry, houmous petit pois menthe, kiwi, crackers parmesan spiruline & oeuf mollet
- Hanoï Bo bun**   **15€**  
Pate de konjac, tofu mariné tamari érable citronnelle miso blanc, concombre, carotte, pousse de soja, cacahuète, herbes fraîches & feuille de riz frit
- Beyrouth Pita** **14€**  
Pain pita au blé complet, tzatziki, feta, légumes grillés aubergine, courgette, oignon, herbes fraîches & salade
- Tulum Tacos** **14€**  
Galette de blé, pesto de chanvre et fane de carotte, halloumi grillé, concombre, sauce yaourt tahini, pickles d'oignon rouge & zaatar



Vegan



Ne contient pas  
d'arachide  
ni de fruits à coques



Ne contient pas  
de gluten

**MENU MIDI**  
12h-15h

Λ A I S O N  
N O Λ A D E

---

- Acai Bowl**  **10€**  
Pulpe d'acai, chips de coco, baies de goji,  
fruits de saison, cacao & granola maison  
+ 2€ beurre de cacahuète
- Coco Bowl**  **10€**  
Nomade Granola, yaourt coco  
maison, compote de saison, fruits de  
saison, cacao  
+ 2€ beurre de cacahuète **mini 6€**
- Yaourt à la grecque** **10€**  
Nomade Granola, yaourt grecque,  
compote de saison, fruits de saison, cacao  
+ 2€ beurre de cacahuète **mini 6€**
- Bali**  **13€**  
Pancakes banane & sarrasin, fruits de  
saison, sirop d'érable & chantilly coco
- Baby Pancakes**  **8€**  
Fruits de saison, sirop d'érable & chantilly coco
- Cookies**  **4€**
- Banana bread aux pépites de chocolat**  **4€**
- Carrot cake**  **4,5€**
- Cake citron Basilic myrtille**  **4,5€**
- Mousse d'amande, fleur d'oranger & pistache** **7€**  
 
- Figue rôtie aux épices & poivre de timut,**  **8€**  
crumble pistache et yaourt grecque  
Option vegan avec yaourt coco



Vegan



Ne contient pas  
d'arachide  
ni de fruits à coques



Ne contient pas  
de gluten

Λ AISON  
NO Λ ADE

---

# DINNER

# MENU

19h30-22h

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%  
mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.

**MENU SOIR**  
19h30-22h

Λ A I S O N  
N O Λ A D E

- Pimientos del padron & fleur de sel**   **5€**  
Attention, 1 padron sur 10 est pimenté !
- Bari**  **11€**  
Burrata Terra Candido, figues, tomates multicolores,  
graines de courge & pousse d'épinard  
+ 2€ burrata à la truffe
- Napolitaine**  **9€**  
Parmigiana déstructurée: 1/2 aubergine rôtie à la  
mozzarella, sauce tomate noix basilic & tuile de parmesan
- Paros**  **8€**  
Tzatziki & légumes grillés aubergine, courgette, oignon  
herbes fraîches, fêta & grenade
- Jerusalem**  **8€**  
1/2 Choufleur rôti au four & sauce tahini citron
- Palerma**  **7€**  
Tomates anciennes de chez Jardin'Envie rôties au sumac,  
ricotta Terra Candido, zeste de citron, basilic & pignon
- New Delhi**  **7€**  
Taboulé de brocoli des Voisins Bio, courgette au curry,  
ail, grenade, sauce tahini citron
- Pink Burger** **16€**  
Pink bun, burger steak beyond the meat, confit d'oignon 4  
épices, salade, cornichon, sauce miel moutarde, sauce  
barbecue & frite de patate douce, sauce bbq  
+ 2€ tomme à la truffe  
+ 1 € cheddar vegan  
+ 1€ supplément sauce (bbq ou miel moutarde)
- Black Burger**  **15€**  
Bun au charbon, jackfruit, sauce barbecue, chou  
rouge, cheddar vegan, salade, cornichon, frite de  
patate douce & sauce bbq











Vegan



Ne contient pas  
d'arachide  
ni de fruits à coques



Ne contient pas  
de gluten

<b>Assiette de frite de patate douce &amp; sauce bbq maison</b> 	<b>5€</b>
<b>Planche de fromage du Zingam</b> St nectaire Bois Joli, tome de brebis GAEC Biziari - L'Isturiz, crottin de chèvre Basilou - Lerat Vincent, comté 24 mois de chez Fromagerie Poulet, confiture de saison & pickles	<b>15€</b>
<b>Cookies</b> 	<b>4€</b>
<b>Banana bread aux pépites de chocolat</b> 	<b>4€</b>
<b>Carrot cake</b> 	<b>4,5€</b>
<b>Cake citron Basilic myrtille</b> 	<b>4€</b>
<b>Mousse d'amande, fleur d'oranger &amp; pistache</b>  	<b>7€</b>
<b>Figue rôtie aux épices &amp; romarin crumble pistache et yaourt grecque</b> 	<b>8€</b>



vegan



Ne contient pas  
d'arachide  
ni de fruits à coques



Ne contient pas  
de gluten

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10% mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.

Λ AISON  
NO Λ ADE

---

# BOISSONS

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%  
mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.



Λ A I S O N  
N O Λ A D E

---

**Jus**  
7€

**Dealer de vitamines**

Pomme, carotte, gingembre

**Green sa mère**

Pomme, citron, concombre,  
persil, épinard, gingembre

**La vie en rose**

Betterave, ananas,  
pomme, gingembre

**Smoothie**  
8€

**Vas-y Francky**

Pomme, kiwi, ananas, menthe, spiruline bleue

**Fruit de la passion**

Pomme, banane, mangue, passion, acérola

**C'est bon,bon,bon**

Fruit du dragon, eau de coco, banane,  
lait d'amande, ashwagandha, protéine  
de chanvre et vanille, sirop d'agave

**Rouge aux lèvres**

Pomme, acai, framboise, myrtille

**Nomade  
Drink**  
3,5€

**Citronnade**

Citron, gingembre, sirop d'agave

**Limonade**

Eau gazeuse, gingembre,  
citron, sirop d'agave

**Les indécis**  
5€

Club maté

Club maté granat

Club maté cola

Kombucha

Chilled drink au CBD

**Les eaux**  
4€

Eau de coco (33cl)

Eau pétillante (75cl)

Λ A I S O N  
N O Λ A D E

---

Option de lait : Soja, avoine, riz, vache, amande maison (+0,50€), coco (+0,50€)

**Café**

Espresso	2,5€
Double	3,5€
Macchiato	3€
Latte	5€
Flat white	5,5€
Cappuccino	5€
Café filtre	3,5€

**Latte**

Golden	5€
Chai	5€
Matcha	5€
Dirty chai	5€
Pink latte	5€
Mocha	5€
Black latte	5€

**Iced**

Špicyweed Latte	8€
Lait d'amande maison, épices chai & CBD, sirop d'agave	
Iced matcha	6€
Lait d'amande maison, thé matcha, sirop d'agave	
Iced Golden Latte	6€
Lait d'amande maison, curcuma, poivre noir, gingembre, cardamome, cannelle	
Iced coffee	6€
Café & lait amande maison, sirop d'agave	

MAISON  
NO MADE

---

## Tisane

4€

By les Ateliers du Bleuet

### Happy

Thé vert, hibiscus, rose et citronnelle

### Détox

Ortie, romarin, menthe poivrée, cassis & fleur mauve

### Anti-stress

Verveine, fleur d'oranger, aspérule, odorante, rooibos, lavande

### Digestif

Camomille, matricaire, mélisse, badiane, sauge & genévrier

### Boost

Maté, gingembre, cannelle, lapacho & cynorrhodon

## Thé

4€

By le Parti du thé

### Thé Noir

- Earl Grey bleuets
- Le secret: Vanille, bergamote, jasmin & lavande

### Thé Blanc

- Blanc des partisans

### Thé Vert

- Sencha Kagoshima
- Jasmin
- Genmaicha
- Mister Green Bio (ginger & citron vert)

### Matcha

- Option Latte +1€

### Thé rouge

- Rooibos Vanille

Λ AISON  
NO Λ ADE

---

**VINS NATURELS À LA TIREUSE**

*L'agence soif*

Riberach	Blanc verre	6€
IGP Côtes Catalanes	Blanc 75cl	27€
	Blanc 1L	33€
Sébastien Fleuret & Quentin Bourse	Rouge verre	6€
Loire	Rouge 75cl	27€
	Rouge 1L	33€
Jean Marc Dreyer	Orange au verre:	8€
Alsace	Orange 75cl	37€
	Orange 1L	45€

**BIERE ARTISANALE**

**BAPBAP PARIS**

Demi 25cl	4€
Pinte 50cl	7€

**CIDRE**

**FILS DE POMME**

Le sauvage - Doux	5,5€
L'épatant - Poiré	
La coquette - Fleur de sureau & Hibiscus	

**LES BULLES**

**CHAMPAGNE**

Pol Decourtois	38€
----------------	-----

Λ A I S O N  
N O Λ A D E

---

**VIN NATURELS BOUTEILLE**

<b>Monte Dall Ora Vin rouge 1L, Vino Da Tavola</b>	<b>37€</b>
Le nez montre de grands arômes de fruits mûrs, de prune, de fruits secs et de confiture. Vin très bien équilibré entre douceur et acidité avec une excellente structure.	
<b>Valentina Amo Vin rouge Puglia IGT 1L</b>	<b>36€</b>
Cépage 100% Nero di Troia, dans un registre léger et aérien.	
<b>Aphros Loureiro - Vin vert DOC blanc sec 75cl</b>	<b>29€</b>
Subtil, complexe et floral au nez. En bouche: minéral, gras et fraîcheur jusqu'à la note finale.	
<b>Calcarius Orange Puglia 1L IGT</b>	<b>38€</b>
Vin blanc de macération, cépage 100% Falanghina aux douces notes florales et aromatiques tout droit venu des pouilles.	
<b>Montesissa Bonissima blanc pétillant 75cl</b>	<b>34€</b>
Pet'nat trouble aux bulles éclatantes. Des notes florales, de foin, d'agrumes, d'épices douces, une légère astringence et une acidité fraîche pour le bonheur de nos papilles.	
<b>Uivo Renegado Portugal rosé 75cl</b>	<b>29€</b>
Élaboré par Folias de Baco, Uivo est un vin rouge de l'appellation Douro avec des raisins de 2019, léger et surprenant en bouche.	

MAISON  
NOMADE

---

# BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE  
11h-16h

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%  
mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.

# Brunch

(only week-end)

25€

## brunch #1

- #1 Assiette** + **Pâtisserie**
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Nomade Tacos      | <input type="checkbox"/> Cookie   |
| <input type="checkbox"/> Nomade bowl       | <input type="checkbox"/> Banana bread   |
| <input type="checkbox"/> Pink/black Burger | <input type="checkbox"/> Carrot Cake    |
| <input type="checkbox"/> Bo Bun            | <input type="checkbox"/> Cake citron pavot   |
| <input type="checkbox"/> Pita nomade       | <input type="checkbox"/> Mini yaourt Grecque   |
| <input type="checkbox"/> Breakfast plate   |  |

## brunch #2

- #2 Bowl** + **Eggs**
- |  |                 |
|--|-----------------|
| <input type="checkbox"/> Yaourt grecque bowl | 2 Eggs & Truffe |
| <input type="checkbox"/> Super bowl          |                 |

### Jus frais

- Dealer de vitamines: Pomme, carotte & gingembre
- Green sa mère: Concombre, persil, citron, pousse d'épinard, gingembre & pomme
- La vie en rose: Betterave, ananas, citron, gingembre & pomme

### Boisson chaude

- Thé ou infusion (se référer à la page des thés et tisanes)
- Café
- Options Latte +1€



vegan



Ne contient pas  
d'arachide  
ni de fruits à coques



Ne contient pas  
de gluten

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10%  
mise à part l'alcool à 20% ainsi que le service inclus.