



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

BREAKFAST & LUNCH MENU

LUNDI AU VENDREDI

Breakfast 9h-15h

Lunch 12h-15h

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA
Le service est inclus.

BREAKFAST

9h-15h

Λ A I S O N

N O Λ A D E

	Notting Hill  	15€
	Oeufs brouillés huile de truffe, salade romaine, ricotta ciboulette, champignons de Paris ail et persil, galette de pomme de terre aux herbes & brunoise de concombre + 2€ tomme à la truffe dans oeufs brouillés	
	Melbourne pancakes 	13€
	Pancakes, deux oeufs au plat, bacon vegan (nouvelle folie) & sirop d'érable	
	Bali  	10€
	Pancakes banane & sarrasin, fruits de saison, sirop d'érable & chantilly coco	
 Vegan	Baby Pancakes 	8€
	Fruits de saison, sirop d'érable & chantilly coco	
 Ne contient pas d'arachide ni de fruits à coques	Acai Bowl / Fruit du dragon Bowl 	10€
	Pulpe d'acai, Nomade granola, chips de coco, baies de goji & fruits de saison + 2€ beurre de cacahuète	
 Ne contient pas de gluten	Coco Bowl 	10€ mini 6€
	Yaourt coco aux probiotiques maison, Nomade granola, compote de saison & fruits de saison + 2€ beurre de cacahuète	
	Yaourt à la grecque	10€ mini 6€
	Yaourt grecque, Nomade granola, compote de saison & fruits de saison + 2€ beurre de cacahuète	
	Cookies  	4€
	Banana bread aux pépites de chocolat 	4€
	Carrot cake 	4,5€
	Brownie aux noisettes  	5€
	Pâtisserie de la semaine	4,5€

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA
Le service est inclus.

- Soupe de saison**   9€
- Eggs & truffe**  10€
Deux oeufs à la coque, tomme à la truffe, sel à l'Espelette & pain au levain
+ 3€ deux tranches de bacon vegan les nouveaux fermiers
- Taghazout Bowl**   14€
Couscous de légumes d'automne (navet, carotte, courgette), pois chiche, semoule & raisins secs
- Nomade Bowl**  15€
Quinoa curcuma, butternut brûlé, poêlé de champignons ail persil, fenouil mariné à l'orange, pousse d'épinard, labneh dukkah & pickles de saison
- Bangkok Bowl**    15€
Brochette de poulet vegan terriyaki, légumes braisé, pink rice, salade thaï de chou rouge, cébette & sauce miso épicé
- Black Fried Tofu Burger**  15€
Black bun au charbon, tofu frit, pickles de chou rouge, sauce au raifort, graines de moutarde, sucrose snackée au sirop d'érable & dukkah, salade thaï de chou rouge
+ 4€ frites de patate douce
- Pink Burger**  16€
Pink bun, burger steak beyond the meat, confit d'oignon 4 épices, salade, cornichon, sauce miel moutarde et sauce barbecue, frites de patate douce & sauce bbq
+ 2€ tomme à la truffe
+ 1 € cheddar vegan
+ 1€ supplément sauce (bbq ou miel moutarde)
+ 1,5€ bacon vegan les nouveaux fermiers
- Mousse d'amande, fleur d'oranger & pistache**   7€
- Mandarine pochée à l'hibiscus & verveine, chantilly coco & craquant riz soufflé**    8€



Vegan



Ne contient pas
d'arachide
ni de fruits à coques



Ne contient pas
de gluten

Λ AISON
NO Λ ADE

DINNER

MENU

18h30-20H30

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA
Le service est inclus.

MENU SOIR
18h30-22h

Λ A I S O N
N O Λ A D E

Assiette de frites de patate douce & sauce bbq maison     **5€**


Burning butternut  **8€**
Butternut brûlé, labneh dukkah & pickles de saison

Green Fried Tofu    **9€**
Fried tofu, salade d'herbes & condiment date épicé

Burrata champêtre   **11€**
Burrata Terra Candido, potiron, champignon ail persil, chips de kale & ail confit
+ 2€ burrata à la truffe



Vegan


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)
+ 1,5€ bacon vegan les nouveaux fermiers



Ne contient pas
d'arachide
ni de fruits à coques



Ne contient pas
de gluten

Black Fried Tofu Burger  **15€**
Black bun au charbon, tofu frit, chou rouge pickles, sauce au raifort, graines de moutarde, sucres snackées au sirop d'érable & dukkah, salade thai de chou rouge

+ 2€ tomme à la truffe
+ 1 € cheddar vegan
+ 1,5€ bacon vegan les nouveaux fermiers
+ 4€ frites de patate douce

Planche de fromage du Zingam **15€**
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

MENU SOIR

18h30-22h

Λ A I S O N N O Λ A D E

Cookies  	4€
Banana bread aux pépites de chocolat 	4€
Carrot cake 	4,5€
Brownie aux noisettes  	5€
Pâtisserie de la semaine	4,5€
Mousse d'amande, fleur d'oranger, pistache & rose  	7€
Mandarine pochée à l'hibiscus & verveine, chantilly coco & craquant riz soufflé   	8€



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
Le service est inclus.

MAISON
NOMADE

BOISSONS

Tout nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA
Le service est 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

6€

Ramène ta pomme
Pommes pressées
(version chaude avec cannelle)

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, açaï, framboise, myrtille

**Nomade
Drink**
3,5€

Citronnade (chaud ou froid)
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€
Špicyweed Latte	8€
Lait d'amande maison, épices chai & CBD, 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

Les vins Pirouettes, c'est le beau projet de Pierre et Xavier, oenologues hors pairs, et Christian Binner, vigneron alsacien engagé depuis 20 ans pour le rayonnement de vins naturels.

Saveur de Pirouettes	Blanc verre	6€
Sylvaner, Auxerrois & riesling	Blanc 75cl	27€
Équilibré, doux & fruité	Blanc 1L	33€
Pinot noir de Pirouettes	Rouge verre	6€
Frais, croquant, fruité & léger	Rouge 75cl	27€
	Rouge 1L	33€

BIERE ARTISANALE

Deck & Donohue

PALE ALE

Demi 25cl	4€
Pinte 50cl	7€

IPA

Demi 25cl	4,5€
Pinte 50cl	8€

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

ROUGES

Monte Dall Ora Vin rouge 1L, Vino Da Tavola 37€

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.

Valentina Amo Vin rouge Puglia IGT 1L 36€

Cépage 100% Nero di Troia, dans un registre léger et aérien.

BLANCS

Aphros Loureiro - Vin vert DOC blanc sec 75cl 29€

Subtil, complexe et floral au nez.

En bouche: minéral, gras et fraîcheur jusqu'à la note finale.

Petit Chablis blanc 75cl 27€

BULLES

821 blanc de blancs de chardonnay 2017 pétillant naturel 75cl 32€

Montesissa Bonissima blanc pétillant 75cl 33€

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.

ORANGE 38€

Calcarius Orange Puglia 1L IGT

Vin blanc de macération, cépage 100% Falanghina aux douces notes florales et aromatiques tout droit venu des pouilles.

ROSÉ 29€

Uivo Renegado Portugal rosé 75cl

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
Le service est inclus.

Brunch

(only week-end)

Toute la carte est également disponible

25€

brunch #1

- #1 Assiette** + **Pâtisserie**
- Nothing Hill  
 - Nomade Bowl 
 - Pink Burger
 - Black Burger 
 - Melbourne Pancakes 
 - Cookie  
 - Banana bread 
 - Carrot Cake 
 - Brownie aux noisettes  
 - Mini yaourt Grecque
 - Mini yaourt coco
-

brunch #2

- #2 Bowl** + **Eggs**
- Yaourt grecque
 - Yaourt coco
 - Acai bowl
 - Dragon fruit Bowl
 - 2 Eggs & Truffe

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
Le service est inclus.