

Pour débiter...

Rouleaux de printemps au poulet fermier et sésame sauce noire pimentée Impériale <i>Spring Rolls of chicken and sesame seedsspicy black sauce</i>	17.00
Œuf mollet en nid d'asperges, crémeux de champignons frais du moment <i>Poached egg with asparagus and fresh mushrooms</i>	21.00
Bouchée Lyly Wang aux crevettes vapeur infusion à la citronnelle <i>Lyly Wang steamed shrimps and lemongrass</i>	15.00/29.00 6 ou 12 pièces
Ceviche de daurade aux agrumes et perles d'olives <i>Sea bream carpaccio with citrus</i>	19.00 /38.00
Mini burger au foie gras, réduction de balsamique au cassis <i>Baby burger, foie gras pan-fried, balsamic and black current sauce</i>	16.00/ 31.00 / 46.00 1, 2 ou 3 pièces
Salade verte du marché <i>Green salad</i>	6.00
Salade mêlée aux légumes du marché <i>Mixed salad</i>	8.00

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade

vinothèque - restaurant - bar

Pour suivre...

Dos d'omble chevalier fumé sous cloche aux asperges, beurre à l'estragon, pommes mousseline <i>Char fish filet smoked with asparagus, Tarragon sauce</i>	38.00
Poulpe grillé aux légumes vinaigrés, riz vénéré et coulis de poivrons rôtis <i>Grilled Octopus, black rice and red pepper coulis</i>	40.00
Médailles de lotte grillée sur risotto déguisé et mousseline citron <i>Grilled Monkfish, pasta risotto and lemon</i>	43.00
Sole meunière aux câpres, pommes nature et légumes <i>pour deux personnes</i> <i>Meuniere Sole, steamed potatoes and vegetables</i>	par pers. 54.00
Le potager du Nomade, fromage blanc et petit pain végétal <i>Vegetarian plate of the Nomade</i>	27.00
Le canard en trois façons : magret rôti laqué au miel et épices parmentier de cuisses au vin rouge et à l'orange Ravioli frit au poivre Sichuan <i>Duck in 3 ways:</i> <i>breast roasted and lacqued with honey and spices</i> <i>confit with orange and red wine</i> <i>fried ravioli</i>	39.00
Carré d'agneau, sauce masala au fenouil, pommes galettes <i>Rack of Lamb, Masala sauce with fennel</i>	42.00
Tournedos de bœuf en croûte d'échalotes, herbes, brochettes de bacon, pommes Macaire et légumes rôtis <i>Filet of Beef in a shallot crust, herbs and bacon</i>	54.00

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade

vinothèque - restaurant - bar

Pour terminer...

Assortiment de fromage d'ici et ailleurs <i>Cheese assortment</i>	13.00
Blanc-manger coco aux perles du Japon, coulis et sorbet de mangue - passion <i>Coco panna cotta, mango and passion fruit sauce</i>	11.00
La brioche perdue façon grand-mère, glace à la confiture de lait <i>French toast with cinnamon</i>	12.00
Mystère en coque de chocolat noir, pistache et sauce chocolat chaude <i>Pistachio mousse and warm chocolate sauce</i>	12.00
Trilogie au citron jaune, Diam's citron, mousse citron et sorbet citron <i>The lemon in 3 ways</i>	14.00
Mølleux au chocolat «Madagascar», cœur coulant caramel beurre salé <i>Chocolate and salted caramel fondant</i>	14.00
Sorbet et glace artisanal <i>Handmade sorbet and ice-cream</i>	4.00

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade

vinothèque - restaurant - bar