

Le Nomade vous remercie de votre visite

---

*Nomade*

vinothèque - restaurant - bar  
Nomade - Place de l'Europe 9 - 1003 Lausanne

 Follow us on  
**Instagram**  
*#restaurantnomade*

# Carte

des cocktails, boissons et tapas

---

*Nomade*

vinothèque - restaurant - bar  
Nomade - Place de l'Europe 9 - 1003 Lausanne



## MINÉRALES

Arkina bleue	40cl	5.-
Rhâzünzer	40cl	5.-
Badoit	50cl	5.50
Perrier	33cl	5.-
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	5.-
Fusetea citron - thé vert, pêche - hibiscus	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Schwepps tonic, bitter lemon, ginger ale	20cl	5.-
Orangina	25cl	5.-
Rivella rouge, bleu, vert	33cl	5.-
Red Bull	28cl	8.-
San Bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau	25cl	3.50

## JUS ET NECTARS DE FRUITS

Jus de pomme	33cl	5.-
Jus de tomate	20cl	5.-
Jus d'orange	20cl	5.-
Jus d'ananas	20cl	5.-
Jus de pamplemousse	20cl	5.-
Cocktail de fruits	20cl	5.-
Nectar de pêche	20cl	5.-
Nectar de poire	20cl	5.-
Nectar d'abricot	20cl	5.-
Citron pressé	33cl	6.-

## APÉRITIFS

Pastis 51 - Ricard	45% Vol.	8.-	4cl
Diablerets	18% Vol.	8.-	
Suze	20% Vol.	8.-	
Campari	23% Vol.	8.-	
Martini blanc, rouge, rosé	15% Vol.	8.-	
Cynar	16% Vol.	8.-	
Lillet blanc	17% Vol.	8.-	

## BULLES

	1dl	75cl
Prosecco, Italie	8.-	49.-
Moscato d'Asti	9.-	57.-
Laurent Perrier Brut	16.-	104.-
Kir Royal	17.-	
<i>Liqueur à choix: cassis, pêche, mûre, fraises des bois, framboise</i>		
Laurent Perrier Rosé		159.-

## WHISKEY, WHISKIES\*

Johnnie Walker Black Label	40% Vol.	14.-	4cl
Ballantine's	40% Vol.	14.-	
Jameson	40% Vol.	14.-	
Bulleit Bourbon	40% Vol.	14.-	
Jack Daniel's	40% Vol.	15.-	

## PURE MALT OF SCOTLAND

Glenkinchie "12 ans"	Lowland	43% Vol.	17.-	4cl
Glenlivet "12 ans"		40% Vol.	18.-	
Cardhu "12 ans"	Speyside	40% Vol.	18.-	
Lagavulin «16 ans»	Islay	40% Vol.	18.-	
Oban «14 ans»	Western	43% Vol.	18.-	
Talisker «10 ans»	Isle of Skye	43% Vol.	18.-	
Glenfarclas «10 ans»	Speyside	46% Vol.	21.-	
Aberlour «12ans»	Speyside	43% Vol.	25.-	
Ardberg	Islay	46% Vol.	25.-	

## RHUM\*

Pampero Blanco	40% Vol.	14.-	4cl
Pampero Especial	40% Vol.	15.-	
Pampero Anniversario	40% Vol.	18.-	
Zacapa Centerario 23 Guatemala	40% Vol.	18.-	
JM Agricole VSOP	43% Vol.	18.-	
Clément Canne Bleu	50% Vol.	18.-	
Bally 7 ans	40% Vol.	20.-	
Santa Theresa	40% Vol.	22.-	
Zacapa XO	40% Vol.	23.-	
Zacapa Centerario 23 Guatemala « Edicion Negra »	43% Vol.	23.-	

\* + accompagnement non-alcoolisé «Red Bull ou Fever-Tree» supplément CHF 2.-

## BOISSONS CHAUDES

Café, espresso, ristretto	4.-
Renversé	4.50
Chocolat, Ovomaltine	4.50
Cappuccino, Café Latte	5.-
Café Froid	5.-
Chocolat ou Café Viennois	5.50

## THÉS

**Thé Noir** 4.50

*Ceylan - Palais des Thés*  
*Daryeling - Palais des Thés*  
*Earl Grey - Palais des Thés*

### Thé Vert

*Sencha Ariake - Japon - Palais des Thés*  
*Chine - Palais des Thés*

### Infusion

*Menthe - Sirocco*  
*Fruits Rouges - Lov Organic*  
*Camomille - Palais des Thés*  
*Verveine - Palais des Thés*

### LA THÉIÈRE 40CL

9.80

*Rooibos, Thé vert, Thé vert citron, Jasmin, Menthe fraîche*

## BIÈRES À LA PRESSION

		25cl	5dl
Carlsberg	5.0% Vol.	5.-	10.00
Grimbergen Blanche	6.7% Vol.	6.50	12.50
Grimbergen Rouge	6.0% Vol.	6.50	12.50

## BIÈRES BOUTEILLE

Guinness	4.2% Vol.	33cl	8.-
Corona	4.6% Vol.	33cl	8.-
Leffe	6.6% Vol.	33cl	8.-
<b>Valaisanne</b>			
Bière de cave	5.4% Vol.	33cl	8.-
Amrich	5.5% Vol.	33cl	8.-
Pale Ale	5.2% Vol.	33cl	8.-
Cidre Somersby	4.5% Vol.	33cl	7.50
Eve Litchi	3.1% Vol.	33cl	8.-
Feldschlosschen sans alcool	0.5% Vol.	33cl	6.-

## VODKA\*

		4cl
Ketel One	40% Vol.	14.-
Russian standard	40% Vol.	14.-
Ciroc	40% Vol.	18.-

## GIN\*

		4cl
Tanqueray	43.1% Vol.	14.-
The Botanist	46% Vol.	17.-
Tanqueray Ten	47.3% Vol.	17.-
Jinzu	41.3% Vol.	17.-
Bombay Sapphire	40% Vol.	17.-
Hendrick's	41.4% Vol.	17.-

## TEQUILA\*

		4cl
Don Julio Blanco	38% Vol.	14.-
Don Julio Reposado	38% Vol.	15.-
Avion Silver	40% Vol.	18.-
Avion Anejo	40% Vol.	18.-

\* + accompagnement non-alcoolisé «Red Bull ou Fever-Tree» supplément CHF 2.-

## COCKTAILS

Maple Amaretto Sour	16.-
<i>Amaretto, jus d'orange frais, sirop d'érable, citron jaune, blanc œuf</i>	
Jardin Secret	17.-
<i>Gin, liqueur de sureau, jus de pomme, citron vert, sirop de rose, menthe</i>	
Pornstar Martini	17.-
<i>Vodka, Galliano vanille, purée de passion, citron jaune, sirop de vanille</i>	
Rhum & Feaver	19.-
<i>Rhum vanille, Pimento Dram, citron jaune, sirop de mangue, bitter lemon</i>	
First Love	18.-
<i>Gin infusé thym - citron, Marrasquino, jus de pamplemousse frais, jus de raisin, sirop de sucre, citron jaune</i>	
Bloody Snapper	17.-
<i>Gin, jus de tomate, citron jaune, assaisonnement maison</i>	
Tiki on Fire	19.-
<i>Rhum Pampero brun, Rhum Myers, Rhum J. Wray and Nephew, Pimento Dram, sirop d'orgeat, sirop de cannelle, purée de passion, citron vert, bitter gingembre</i>	
Basil & Berry Daiquiri	16.-
<i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne liquide, purée de fraise, basilic</i>	
Mojito	16.-
<i>Rhum brun, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	
House Negroni	18.-
<i>Gin, Lillet blanc. Apérol</i>	
Caipirinha Fruits de la passion	16.-
<i>Cachaça, citron vert, fruit de la passion, sucre liquide</i>	
Cosmofolie	17.-
<i>Vodka, Marrasquino, jus de cranberry, liqueur de violette, citron vert, bitter cherry</i>	
Tasty Old Fashioned	18.-
<i>Whisky Bourbon, sucre liquide, orange, citron, cerises, bitter angustura</i>	
Fresh Mule	16.-
<i>Vodka, citron vert, menthe, gingembre, top ginger beer, bitter aphrodisiaque</i>	
Don Julep	16.-
<i>Tequila blanche, Pimento Dram, jus d'ananas, sirop d'agave, passion, menthe, citron vert</i>	
La création du Barman	19.-

## LIQUEURS, SPIRITUEUX

		<i>4cl</i>
Get 27	17% Vol.	10.-
Jägermeister	35% Vol.	10.-
Baileys	12% Vol.	10.-
Amaretto	28% Vol.	10.-
Malibu	21% Vol.	10.-
Limoncello	25% Vol.	8.-
Cointreau	40% Vol.	10.-
Chartreuse Verte / Jaune	55% Vol.	12.-
Genepi Père Chartreux	40% Vol.	12.-
Sambuca	40% Vol.	10.-

## EAUX-DE-VIE

		<i>4cl</i>
Mirabelle Morand	43% Vol.	12.-
Williamine Morand	43% Vol.	12.-
Abricotine Morand	43% Vol.	15.-
Framboise Morand	43% Vol.	15.-
Vielle Prune Morin	41% Vol.	15.-
Calvados Pays d'Auge	42% Vol.	15.-

## ARMAGNAC

			2cl	4cl
Prince d'Arignac XO		40% Vol.	7.50	15.-
<b>Bas Armagnac</b>				
Castarède	1967	40% Vol.	20.-	40.-
	1959	40% Vol.	29.50	59.-

## COGNAC

			2cl	4cl
Martell V.S.		40 % Vol.	8.-	15.-
Hennessy fine de cognac		40 % Vol.	10.-	20.-
Hennessy XO		40 % Vol.	13.-	25.-
Remy Martin XO		40 % Vol.	15.-	30.-

## GRAPPA

				4cl
Grappa de Barricata		40% Vol.		14.-
Grappa di Brunello		45% Vol.		22.-
Grappa de Merlot, Nonino		41% Vol.		22.-
Grappa Giare Amarone		41% Vol.		25.-

## PORTO

				1dl
Porto Blanco Tawny		19% Vol.		9.-
Fine Tawny Grahams		19% Vol.		9.-
Grahams « 20ans »		20% Vol.		19.-

## BULLES

House Spritz				15.-
<i>Apérol, Chartreuse jaune, citron vert, purée de mandarine, fleur d'orangé prosecco</i>				
House Hugo				15.-
<i>Pisco, Lillet, liqueur de sureau, citron vert, menthe, eau gazeuse, prosecco</i>				
Tonic Lagoon				15.-
<i>Gin, Curacao bleu, citron vert, Schweppes tonic</i>				
Pimms & Fresh Cup				16.-
<i>Pimms, Gin, oranges, concombre, citron vert, menthe, limonade</i>				
50 Nuances				19.-
<i>Vodka, liqueur de mûre, liqueur de Chambord, purée de fraise &amp; framboise, jus de citron, sucre de canne, champagne</i>				

## SHOOTERS

Basique				8.-
Création				10.-

## COCKTAILS SANS ALCCOL

Virgin Snapper				10.-
<i>Jus de tomate, citron jaune, assaisonnement maison</i>				
Baiser Mortel				12.-
<i>Jus de cranberry, jus de pomme, purée de fraise &amp; framboise, citron vert, sirop de vanille</i>				
Sun Burn				11.-
<i>Jus de passion, purée de passion, sirop d'hibiscus, citron jaune, grenadine</i>				
Flower Plessure				12.-
<i>Jus de pomme, jus de raisin, sirop de fleur de sureau, basilic, concombre</i>				
Virgin Mojito				12.-
<i>Citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse</i>				
Virgin Hugo				12.-
<i>Menthe, citron vert, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse</i>				
La création du Barman				13.-

## TAPAS

Dès 14h00

Tapenade à la tomate séchée, olives et anchois	8.-
Anchoïade et toast à l'ail	11.-
Tomme au poivre noir ou cumin, compotée d'oignons au balsamique	12.-
Jambon cru et chorizo 40gr/40gr	12.-
Caviar d'aubergine à la grenade et petit feuilleté	13.-
Ailerons de poulet caramélisés au sésame, sauce barbecue	14.-

De 18h00 à 22h00

Vendredi et samedi jusqu'à 23h00

Malakoff fait maison	11.-
Parmentier de cuisse de canard à l'orange	11.-
Accras de morue	12.-
Risotto à la burrata	13.-
Spare ribs laqué	13.-
Mousse de foie gras sur toast	14.-
Gambas sautées au curry vert fait maison	14.-
Planchette du moment: petite 30.- / grande 50.-	

## LES VINS AU VERRE

dl / CHF

### Vins blancs secs

Chasselas, <i>Epesses, Domaine du Daley</i>	2016	6.50
Petite Arvine, <i>Valais, « Plaisir », Renaissance Vins</i>	2016	8.90
Pinot Gris, <i>Il Borgo IGT, Frioul, Borgo Savaian</i>	2017	7.00
Alvarinho, <i>Vinho Verde, Portugal, Quinta de Soalheiro</i>	2016	7.90
Sauvignon, <i>Creation, Afrique du Sud, Creation Vins</i>	2017	7.50
Chardonnay, <i>Don Martin, Argentine, Vinãs Don Martin, Mendoza</i>	2017	8.60
Vermentino, <i>Toscane, Bulichella</i>	2017	8.00
<b>Coup de cœur du sommelier</b>		9.50

### Vins moelleux et doux

Gros Manseng, <i>Côtes de Gascogne, «Premières Grives» Domaine du Tariquet</i>	2015	7.20
Malvoisie Flétrie, <i>Chamoson, Valais, Réserve des administrateurs</i>	2016	9.00

### Vins rosés

Pinot Noir, <i>Neuchâtel, «Oeil de Perdrix» Château d'Auvernier</i>	2016	7.90
Grenache, Mourvèdre, <i>Eloge, Côtes de Provence, Domaine de la Croix</i>	2016	7.50

### Vins rouges

Pinot Noir, <i>Vaud, Domaine du Daley</i>	2016	6.70
Galotta, <i>Neuchâtel, Domaine de la Grillette</i>	2015	8.80
Cabernet Sauvignon, Syrah, <i>Le Diable, Languedoc, Gipsy Vins</i>	2015	7.50
Zinfandel, <i>USA, Zinfandelic Vins</i>	2012/14	9.20
Merlot, Syrah, <i>Inedito Bolgheri, Toscane, Terre del Marchesato</i>	2016	9.00
Malbec, <i>Don Martin, Argentine, Vinãs Don Martin, Mendoza</i>	2013	8.50
Tempranillo, <i>Ceres, Espagne, Ribera, Bodegas Asenjo &amp; Manso</i>	2015	9.00
<b>Coup de cœur du sommelier</b>		9.50

### Le Prestigieux

15.00