

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

Citronnade maison



3dl CHF 4.90

5dl CHF 6.50



Wifi : nomadepublic

Password : lenomade

MINÉRALES

Arkina bleue	40cl	5.-
Rhâzünzer	40cl	5.-
Arkina bleue	1l	9.80
Arkina verte	1l	9.80
Perrier	33cl	5.-
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	5.-
Fusetea citron, pêche	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Schwepps tonic, bitter lemon, ginger ale	20cl	5.-
Fanta	25cl	5.-
Rivella rouge	33cl	5.-
Red Bull	28cl	8.-

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.-

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.-	

*+ accompagnement non-alcoolisé supplément CHF 2.-

* + accompagnement «Red Bull ou Mountain Spring» supplément CHF 3.-

BULLES

	1dl	75cl
Prosecco, Italie	8.-	49.-
Moscato d'Asti	9.-	57.-
Moët & Chandon Brut	17.-	115.-
Kir Royal	18.-	
<i>Liqueur à choix: cassis, pêche, fraises des bois, framboise</i>		
Motivo vino spumante extra dry Rosé	8.-	49.-

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.-	
Nikka	51.4% vol.	23.-	

PURE MALT OF SCOTLAND*

Glenkinchie "12 ans"	Lowland	43% Vol.	17.-	4cl
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.-	
Myers's	40% Vol.	16.-	
Havana Club 7ans	40% Vol.	19.-	

BOISSONS CHAUDES

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

THÉS

Thés NEWBY 4.90

- ENGLISH BREAKFAST
- EARL GREY
- MASALA CHAI
- HUNAN GREEN
- JASMINE PRINCESS
- CHAMOMILE
- PEPPERMINT
- ROOIBOS ORANGE
- GINGER & LEMON
- STRAWBERRY & MANGO

**Newby appartient pour l'essentiel à la [Fondation N. Sethia](#), un organisme de bienfaisance à but non lucratif enregistré au Royaume-Uni qui soutient des projets uniques dans les domaines de l'éducation, la médecine et de la protection sociale aussi bien au Royaume-Uni qu'à l'étranger.

Nous considérons le partage avec la communauté comme une obligation essentielle, et c'est ce que nous accomplissons avec une particulière attention et du plaisir. Par le biais de la Fondation, nous avons contribué à divers projets, dont celui du Centre de Chitra Sethia pour la Robotique et l'Accès Minimum à la Chirurgie (CMAS), le Centre d'Autisme de Chitra Sethia et le Collège pour filles Sona Devi Sethia PG.

BIÈRES À LA PRESSION

		25cl	5dl
Carlsberg	5.0% Vol.	5.-	10.00
Grimbergen Blanche	6.7% Vol.	6.50	12.50
Magners Cidre	4.5% Vol.	6.50	12.50
Valaisanne Pale Ale	5.2% Vol.	6.90	12.90
Picon bière		6.-	12.-
(Carlsberg + Picon 18%vol.)			
Bière made	6.7%vol.	6.50	12.50
(Grimbergen blanche + jus de pamplemousse)			
Panaché	5.0%vol.	5.-	10.-
(Carlsberg + limonade)			
Monaco (Carlsberg+limonade+grenadine)	5.0%vol.	5.50	11.-

BIÈRES BOUTEILLE

Guinness	4.2% Vol.	33cl	8.-
		50cl	12.90
Corona	4.6% Vol.	33cl	8.-
Leffe	6.6% Vol.	25cl	8.-
Valaisanne			
Bière de cave	5.4% Vol.	33cl	8.-
Amřich	5.5% 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.-
Gin Opihr	42.5% Vol.	19.-
Gin Mare	42.7% Vol.	22.-
Monkey 47	47% Vol.	22.-

TEQUILA*

		4cl
Don Julio Blanco	38% Vol.	14.-
Don Julio Reposado	38% Vol.	15.-

*+ accompagnement non-alcoolisé supplément CHF 2.-

* + accompagnement «Red Bull ou Fever-Tree» supplément CHF 3.-

COCKTAILS

Maple amaretto Sour	16.-
<i>Amaretto, jus d'orange frais, sirop d'érable, citron jaune, blanc d'œuf</i>	
Jardin secret	17.-
<i>Gin tanqueray, liqueur de fleur de sureau, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de rose</i>	
Pepper blood	17.-
<i>Gin tanqueray, orange fraîche, sirop de pêche, sucre de canne, citron vert, tabasco</i>	
Plum Sour	17.-
<i>Gin Ophir, citron jaune, blanc d'œuf, sucre de canne, plum bitter</i>	
First love	18.-
<i>Gin Hendricks, marasquino, jus de pamplemousse frais, jus de raisin, citron jaune</i>	
Mojito ou Caipirinha / avec fraise, framboise, passion	16/17.-
Pornstar Martini	17.-
<i>Vodka, purée de passion, citron jaune, galiano vanille, sirop vanille</i>	
La Dolce Vita	17.-
<i>Vodka, purée de pêche et fraise, citron vert, jus de maracuja, jus d'ananas, sirop de baie rouge</i>	
Ginger made	17.-
<i>Vodka, gin, citron vert, sirop de sucre de canne, purée de fraise, jus d'orange, Petits quartiers de gingembre</i>	
Tom & Jerry	18.-
<i>Rhum brun, gingembre frais, citron jaune sirop de canne brut, angustura bitter, orange fraîche</i>	
Basil Berry Daiquiri	16.-
<i>Rhum blanc, citron vert, sucre de canne liquide, purée de fraises, feuilles de basilic pilé</i>	
Plaisir doré	17.-
<i>Tequila, liqueur de sureau, citron vert, pamplemousse, quartier de gingembre, physalis pilées</i>	

LIQUEURS, SPIRITUEUX

4cl

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

4cl

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.-

ARMAGNAC

		2cl	4cl
Armagnac Napoléon	40% Vol.	7.50	15.-
Castarède	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 di Brunello	45% Vol.		22.-
Grappa Fior di Vite	40% Vol.		17.-
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.-

Spicy Rita 17.-

Tequila blanche, citron vert, Cointreau, piment rouge pilée

Nomade old Fashioned 18.-

Bourbon, sucre liquide, angustura bitter, tranches d'oranges et citron, marasquin

La créa BARMAN 19.-

BULLES

Nomade ROYAL 16.-

Martini rosé, spumante rosé, limonade, citron vert, menthe fraîche

House spritz 15.-

Apérol, lime, menthe fraîche, prosecco, eau gazeuse

Pimms & fresh cup 16.-

Pimms, gin, limonade, concombre, citron, menthe, oranges

Hugo 13.-

Liqueur de sureau, lime, feuilles de menthe, prosecco, eau gazeuse

Fresh Mule 16.-

Vodka, ginger béer, feuilles de menthe, rondelle de gingembre, citron vert

Spritz 13.-

Apérol, eau gazeuses, prosecco

SHOOTERS

Basique 7.-

COCKTAILS SANS ALCCOL

Baiser mortel 12.-

Cranberry, pomme, purée de fraise et framboise, citron vert, sirop vanille

Tropical punch 11.-

Jus de mangue et d'ananas, purée de passion, sirop d'hibiscus, citron jaune, grenadine

Virgin Mojito (Citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse) 12.-

Virgin Hugo (Sirop de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuses) 12.-

Chose 12.-

Jus de pamplemousse, grenadine, Schweppes tonic

La créa BARMAN sans alcool 13.-

TAPAS

Dès 14h00

Houmous ou caviar d'aubergines et pain libanais croustillant 9.-

Tomme vaudoise 9.-

Tapenade maison et focaccia de chez Mauro 13.-

Rillettes de poulet roti à la moutarde à l'ancienne 14.-

Saucisson du moment 15.-

De 18h00 à 22h00

Vendredi et samedi jusqu'à 23h00

Patatas bravas 9.-

Croquettes de lentilles corail, sauce au curry et citron 11.-

Crevettes sautées à l'ail 12.-

Buratina de Cuarnens et jambon cru 12.-

Tartare de bœuf sur toasts 15.-

Tartare d thon façon thaï 16.-

Ardoise de fromages et charcuteries 29.-

Ardoise de charcuteries de Pata Negra 100% Iberico de Bellota 38.-

LES VINS AU VERRE

dl / CHF

Vins blancs secs

Chasselas, Epesses, <i>Domaine de la Mouniaz, Cyril Séverin</i>	2017	6.50
Viognier, Ardeche, <i>Vignerons Arsechois, France</i>	2018	7.50
Petite Arvine, Valais, <i>Gérard Dorsaz, Fully</i>	2018	9.40
Sauvignon, <i>Création Vins, Jean-Claude & Carolyn Martin, South Africa</i>	2017	7.90
Johannisberg, Fully, <i>Gérard Dorsaz, Valais</i>	2018	8.90
Chardonnay, <i>Bourgogne, Mâcon Verzé</i>	2017	7.90
Pinot Gris, <i>Borgo IGT Borgo Savaian, Italie</i>	2017	7.50
Coup de cœur du sommelier		9.50

Vins moelleux et doux

Gros Manseng <i>Côtes de Gascogne, «Premières Grives» Domaine du Tariquet</i>	2017	7.20
Malvoisie Flétrie, Valais, <i>« Plaisir », Renaissance Vins</i>	2018	8.90

Vins rosé

Œil de Perdrix, <i>Château D'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie, Neuchâtel</i>	2017	7.30
Cotes de Provence, <i>Mourvèdre, cinsault, Grenache noir, Domaine de la Croix</i>	2017	7.50
Viura, Garnacha, Tempranillo, <i>Alta Rio, Rioja</i>	2017	6.30

Vins rouges

Pinot Noir, <i>Domaine du Daley, Lavaux</i>	2017	6.90
Barbera, <i>Barbera d'Alba, Pio Cerare, Italie</i>	2016	7.90
Carmenere, <i>Koyle, Cuvée Los Lingues, Chili</i>	2016	7.50
Nero d'Avola, <i>Zisola, Sicilia, Italie</i>	2016	7.20
Malbec, <i>Don Martin, Argentine, Vinãs Don Martin, Mendoza</i>	2014	8.30
Tempranillo, <i>Ceres, Ribera del Duero, Bodegas Ansejo y Manso</i>	2016	8.40
Sherpa Rouge, <i>Pinot Noir, Humagne Rouge,</i>	2016	7.50
<i>Valais, Domaine Chevaliers</i>		
Coup de cœur du sommelier		9.50