

Les entrées

Salade verte	6.-
Salade mêlée	10.-
Soupe du marché	9.-
Burrata, tomates confites à l'estragon	19.-
Foie gras du chef, chutney de saison	22.-
Gravelax de saumon à la rose, crème citron vert	20.-

Les Salades et végétariens

Salade de chèvre et figues rôties	26.-
Salade de céréales, noix, agrumes et fruits secs	25.-
Curry de légumes au tofu et riz pilaf	27.-

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade
vinothèque - restaurant - bar

Pâtes et risotto

Pâte du marché	31.-
Risotto du marché	32.-

Les Poissons

Tartare de saumon aux agrumes, cébettes Et toast de condiments	37.-
Gambas au curry et riz coco	43.-
St-Jacques rôties, tombées de fenouil, risotto Sauce chorizo piquillos	46.-
Daurade grillées, écrasé de pommes de terre Au tomates confites et crème d'artichauts safrané	43.-
Pavé de lieu jaune, riz pilaf, beurre blanc Et légumes croquants	42.-

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Les Viandes

Tartare de bœuf du chef, frites, salade Et mayonnaise maison	39.-
Souris d'agneau au miel et thym, céréales Et légumes confits	41.-
Entrecôte du boucher, frite et salade	43.-
Suprême de poulet jaune, crème à l'estragon, riz pilaf Et légumes de saison	40.-
Onglet de bœuf, écrasé de pommes de terre Et son jus réduit	41.-

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade
vinothèque - restaurant - bar

Desserts

Moelleux au chocolat, glace de saison	15.-
Ananas rôtis aux épices, glace du moment	12.-
Café gourmand (assortiment de desserts)	14.-
Crème brûlée du moment	11.-
Assortiment de glaces et sorbets	4.-/la boule
Dessert de la semaine	12.-

Origines :

Saumon NO-Ecosse
Poulet Jaune FR
Agneau CH
Bœuf CH
Lieu Jaune FR
Daurade FR
St-Jacques Pacifique nord-est
Foie gras FR
Gambas TH

Service et taxes inclus
Service and taxes included

Nomade
vinothèque - restaurant - bar