



Nos jus de fruits frais pressés à froid - 40 cl

Ma Minh Chau

Fraise, framboise, myrtilles et fonio

12 €

Douceur d'Elena

Orange, carotte, kiwi, gingembre et graine de lin

12 €

Oh Gaby !

Pousse d'épinard, banane, lait d'amande et dattes

12 €

L'été au vert

Pomme, cèleri, concombre et fibres de citrux

12 €

Pauline Matcha

Thé matcha, pomme verte et eau de coco

12 €

Thishany

Framboise, rose, glace vanille et cardamome

12 €

Lina

Mangue, passion, curcuma, boisson végétale d'avoine

12 €



Cafèterie

Chaï Latte

7 €

Expresso ou Noisette ou Décaféiné

3 €

Café Double ou Café Crème

6 €

Chocolat chaud

7 €

Capuccino ou Latte

7 €

Thé matcha ou Thé vert *Le Bénéfique*

6 €

Thé à la menthe maison

5 €

À la marocaine, sucre et pignons de pin

Infusion *Le Bénéfique*

6 €

Tilleul, sauge de montagne, thym ou camomille

Supplément Soja, Amande, Avoine 1,50 €

Softs

Citronnade gingembre 33cl

7 €

Thé glacé maison 33cl

7 €

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl

6 €

Orangina 25cl, Perrier 33cl

6 €

Jus de fruit frais pressé 33cl

7 €

Jus de tomate 33cl

6 €

Jus de pomme 33cl

6 €

Vittel 25cl

5 €

Schweppes Tonic 25cl

5 €

Supplément sirop

0,50 €

NOMAD'S

LA PAUSE DES NOMAD'S GOURMANDS

Petit-déjeuner de 9h30 à 11h30

Goûter de 14h30 à 18h00



Petit-déjeuner – Breakfast - 9h30 à 11h30

La Formule Nomad's

17 €

- Une boisson chaude + Un jus de fruit frais au choix (Orange, citron ou pamplemousse)
- Une Viennoiserie (Croissant ou pain au chocolat)
- Tartines gourmandes (Pain, beurre et confiture)

Sur le Pouce - 9h30 à 11h30

- Salade de fruits frais – Fresh fruit salad 9 €
- Fromage blanc, granola et fruits frais – Cottage Cheese, granola, fresh fruits 9 €
- Œuf à la Coque servi à l'unité - Soft-Boiled Egg 5 €
- Œufs Brouillés Nature - Scrambled Eggs 7 €
- Œufs Brouillés Bacon - Scrambled Eggs & Bacon 9 €
- Tartines Gourmandes (pain, beurre et confiture – bread, butter and jam) 9 €

Nos gourmandises salées



- Les Tartines de Leticia :

La Tartine Gravlax – Salmon Toast –

Gravlax de saumon, yahourt grec, aneth et ciboulette

13 € puis 16 € après 12h00

La Tartine Avocat – Burnt Avocado Toast

Avocat brûlé au piment d'Espelette, tartare de concombre et wakamé

13 € puis 16 € après 12h00

La Tartine Prince de Paris – Butter & Ham Toast

Jambon Prince de Paris et beurre demi-sel

13 € puis 16 € après 12h00

- Les Planches de nos producteurs :

Planche de Fromages – Cheese's board with four cheeses

Sélection de quatre fromages accompagnés d'une confiture de figue et myrtille

14 €

Planche du Prince – Assortment of pork cold cuts

Jambon Prince de Paris, coppa, chorizo et jambon Bellota

14 €

À l'heure du Goûter !



La Pavlova *La Meringaie*

Demandez la recette du moment

9 €

La Tartelette Citron *La Meringaie*

Pâte sablée, crème de citron jaune et vert, meringue italienne

11 €

L'Entremet Chocolat – The Chocolate Entremet *Les Belles Envies*

Croustillant chocolat noisette, biscuit gianduja, crème brûlée chocolat noir

11 €

La Tartelette Passion – Passion Fruit Tartlet *Les Belles Envies*

Pâte sablée, crémeux passion, graines de passion et noix de coco

10 €

Le Mi-cuit de Christian – Half cooked chocolate cake *Cheffe Leticia Giner*

Mi-cuit au cœur coulant, espuma au cacao et concassé de chocolat blanc

9 €

Pana Cotta & Tapioca – Pana Cotta & Tapioca *Cheffe Leticia Giner*

Fraises et combawa, comme un granola

9 €

Nos gourmandises sucrées

Cookie

Demandez la saveur du jour

6 €

Muffin

Demandez la saveur du jour

5 €

Moelleux

Chocolat

7 €

Babka

Nature ou chocolat – Servie à la part

7 €

Copains - Paris

Pâtisseries sans Gluten – Gluten Free

Cake ou Brownie

Carrot cake, Marbré ou Brownie

10 €

Flan

Vanille

11 €

Babka

Cannelle ou pistache

10 €

Cookie

Matcha

8 €