



NOMAD'S

RESTAURANT — MARCHAND

ENTRÉES - TAPAS

Ceviche de Daurade 16€
Coriandre et condiments

Houmous 14€
Pois chiche et salade d'olives

Falafels d'Edamame 13€
Sauce tahina noire

Salade de Poulpe 17€
Tartare de mangue et concombre, sauce ajo blanco

Sushi de Serrano 13€
Jambon de Serrano et pimiento

Burrata Crémeuse 19€
Tomates et basilic frais

Planche de Fromages 24€
Sélection de quatre fromages, confiture de figue et myrtille

Planche du Prince 25€
Jambon Prince de Paris, coppa, chorizo et jambon Bellota

KOMÉS

KOMÉ Veggie 25€
Riz japonais parfumé, patate douce, pousses d'épinard, oignons confits et champignons shiitake

KOMÉ de Leticia 27€
Riz japonais parfumé, tataki de bœuf mariné, patate douce, oignons confits et champignons shiitake

PLATS

Plat du jour 26€
Selon les arrivages du marché

Tataki de Thon 32€
Salade de vermicelles thaï

Suprême de Poulet 27€
Riz parfumé, préparation façon Tikka Massala

Tigre qui pleure 32€
Faux-filet de bœuf mariné et grillé, accompagné d'une sauce thaï et wok de légumes sautés

Lasagne de Légumes 25€
Ricotta au pesto rouge et salade composée

Mi-cuit de Saumon 28€
Aubergine rôtie et cacahuètes

Tartare de Bœuf 23€
Préparé maison, servi avec des pommes de terre Grenaille sautées

BOWLS

Le Green 25€
Lentilles, tomates, épinards, feta, graines de courges et grenades fraîches – Servi froid

Le Chirashi 25€
Saumon gravlax, quinoa, edamame, wakamé, et avocat – Servi froid

Le Pad Thaï 25€
Nouilles, poulet, soja, cebettes, pak choï, œufs brouillés, cacahuètes et citron vert – Servi chaud