

Nomadic



Introduction

Bienvenue chez **NOMADIC**.

Ici, on ne dresse pas des assiettes individuelles, on compose une table à partager .
Les plats arrivent au centre, les plateaux tournants font circuler les assiettes, chacun pioche,
goûte, revient sur ses coups de cœur.
Tous nos plats sont pensés pour être partagés. Une cuisine du monde moderne, généreuse et
précise, à placer au centre de la table.

Au cœur du concept, chaque escale est disponible dans quatres formats différents avec un
tarif drégressif pour s'adapter à la taille de votre tablée.

Format SOLO - 1 seul voyageur

Format DUO - 2 voyageurs

Format TRIBU - 4 voyageurs

Format TABLE RONDE - 6 voyageurs

Ouvrez ce menu comme on ouvre un carnet de route : choisissez vos plats, cumulez les portions,
profitez des formats à partager, faites tourner les plateaux... et laissez Nomadic vous faire voyager,
ensemble.



LES ASSIETTES À PARTAGER

Les Signatures

S.	D.	T.	TR.
----	----	----	-----

PASTRAMI SIGNATURE

Brisket de boeuf saumurée puis fumée, rub texan et sauce BBQ maison, sauce moutard miel maison, cornichons et pain de campagne.

16€	30€	57€	81€
-----	-----	-----	-----

BROCHETTES DE KEFTA D'AGNEAU MAISON

Au zaatar, yaourt à la menthe, galette et tzatziki.

16€	30€	57€	81€
-----	-----	-----	-----

PORK BELLY CROUSTILLANT ET LAQUÉ

Caramel d'épices, riz parfumé.

14€	26€	50€	71€
-----	-----	-----	-----

ROULÉ DE VOLAILLE

farci herbes fraîches et fromage fondant, jus aux épices.

14€	26€	50€	71€
-----	-----	-----	-----

FLAUTAS DIVORCIADAS

Enchiladas au poulet, duo de sauce Roja et verte.

15€	28€	54€	76€
-----	-----	-----	-----

CEVICHE DE DAURADE

Leche de tigre vert, lait de coco, jus de lime, jalapeño et pickles.

17€	32€	61€	86€
-----	-----	-----	-----

TRUITE GRILLÉE

Laquée soja, gingembre et chili, herbes fraîches et citron vert.

17€	32€	61€	86€
-----	-----	-----	-----

MOULES FARCIES MAISON

Sauce tomate safranée.

14€	26€	50€	71€
-----	-----	-----	-----

CALIFORNIA ROLLS DE MAGRET DE CANARD

Fumé et affiné maison, fromage frais et condiment shiso basilic.

14€	26€	50€	71€
-----	-----	-----	-----

À Picorer

TEMPEH MARINE ET POÊLE

Salade de mangue; concombre, radis, edamame, crème de cacahuète, citron vert, gingembre et tamarin.

12€	22€	43€	61€
-----	-----	-----	-----

TORTILLA ESPAGNOLE

Crème de soubressade et chorizo grillé.

10€	19€	36€	51€
-----	-----	-----	-----

POTATOES BALLS

Pommes dauphine maison, mayonnaise et ketchup maison, herbes fraîches.

8€	15€	28€	40€
----	-----	-----	-----



S. D. T. TR.

HALLOUMI

Fromage maison élaboré à partir du lait de vache, pignons de pin torréfiés, miel et thym.

9€ 17€ 32€ 45€

RILLETES DE ROUGET MAISON

Radis, pickles, beurre, citron et tartines de pain.

11€ 20€ 39€ 56€

CAROTTES CONFITES

Glacées au miel épicié et pistaches, yaourt grec et ail confit.

11€ 20€ 39€ 56€

LABNEH FOUETTÉ

Betteraves rôties, mélasse de grenade, noix et pain pita chaud.

11€ 20€ 39€ 56€

POIREAUX BRULÉS AU BARBECUE

Émulsion miso et parmesan, noisettes, huile verte pimentée.

10€ 19€ 36€ 51€

AREPAS CON QUESO

Galette de maïs colombienne, fouret au fromage fondant.

6€ 11€ 21€ 30€

DOUCEURS NOMADES

LA FIN DU PÉRIPLE

CANNOLI

Crème légère, abricots rôtis au romarin, caramel crémeux à l'abricot et amandes effilées torréfiées.

9€ 17€ 32€ 45€

RIZ AU LAIT

Vainille et tonka, tuile de chocolat.

8€ 15€ 28€ 40€

SORBET COCO CITRON VERT MAISON

Bala baiana, bonbon brésilien coco et caramel

9€ 17€ 32€ 45€

CAFÉ NOMADE

Mignardises du monde et café ou thé.

10€ 19€ 36€ 51€

English 



Cochails

LES CLASSIQUES

10 €

Avec une touche Nomadic

MOJITO YUZU & SHISO

L'incontournable classique cubain réinventé pour un voyage au Japon. Un mélange rafraîchissant de rhum blanc et de menthe fraîche, sublimé par les notes acidulées du Yuzu et le parfum herbacé unique des feuilles de Shiso.

MAI TAI VANILLE DES ÎLES

Le grand classique tiki revisité avec une touche douce et solaire. Un assemblage de rhums Havana Club et Planteray, relevé par un sirop d'orgeat maison infusé à la vanille et du citron vert frais

SOUR LAVANDE NOMADIC

Une interprétation florale et élégante du grand classique sud-américain. Citron frais, sirop maison à la lavande et mousse délicate, à personnaliser avec votre spiritueux préféré. (Pisco, Gin ou Whisky)

MOSCOW MULE AU THÉ NOIR & MENTHE

Le grand classique revisité avec élégance. Vodka Eristoff infusée au thé noir et à la menthe fraîche, relevée par le citron vert et la vivacité de la Ginger Beer.

COSMOPOLITAN HIBISCUS ROYAL

Une version florale, intense et épurée du célèbre cocktail. La puissance de la vodka et la finesse du Cointreau s'allient à une infusion maison de fleurs d'hibiscus. Un profil acidulé, tannique et d'une robe rubis éclatante. Le voyage floral par excellence.

RAMOS GIN FIZZ MÉDITERRANÉE

Une expérience aérienne et poétique. L'onctuosité légendaire du Ramos Gin Fizz sublimée par un parfum délicat de romarin frais et une touche de fleur d'oranger.

NEGRONI CLARIFIÉ NOMADIC

Une version moderne et raffinée du grand classique italien. Campari et vermouth rouge clarifiés pour une texture soyeuse et cristalline, associés au gin pour un équilibre parfait entre amertume et douceur.

OLD FASHIONED CANNELLE & MEZCAL

Une interprétation chaleureuse du grand classique. Bourbon et mezcal s'unissent dans un équilibre subtil, relevés par un sirop maison à la cannelle et des bitters aromatiques.

LES SIGNATURES

Le Nomadic- Deux Âmes

15€

Deux univers qui se rencontrent dans un même verre.

« Elle » – une caresse florale et lumineuse de rose, yuzu et rhum.

« Lui » – une profondeur ambrée de bourbon, cacao et chêne.

Servi avec une grappe d'uva au cacao.

Sol Azteca

14€

Un voyage sensoriel au Mexique: tequila d'agave (1800), mousse bicolore sel-pamplemousse, et cordial de citron vert rôti aux nuances caramélisées. À savourer avec nos Chips de maïs sucrées maison et leur guacamole aérien.

Cœur de Cèdre

12€

Rhum Secha de la Silva, liqueur de cacao, orange fraîche, trait de citron, sirop d'érable ambré. Un sour aromatique où les notes herbacées et caramélisées s'embrasent. Un cœur chaleureux aux amers élégants, douceur boisée de l'érable, finale longue avec une caresse de cacao et un souffle fumé.

Accord gourmand: truffe de chocolat noir au piment d'Espelette.

Jardin caché

14€

Sous une sphère de verre fumée, un jardin secret se révèle. Le Ryoma japonais, doux et soyeux, rencontre la bergamote infusée à la rose, la verveine fraîche, un trait de citron et un voile de miel. Accord signature de Nomadic à Montpellier, il est servi avec notre bonbon de caramel fait maison.

Kaisei (Rénovation)

14€

Ce cocktail est une ode à la fraîcheur botanique et à la maîtrise japonaise. Le Gin Roku s'entrelace avec l'acidité croquante de la pomme verte et la sérénité du thé vert, tandis qu'une délicate solution saline d'algue kombu éveille l'umami en palais. Une expérience cristalline, vibrante et profonde qui marque une évolution vers l'équilibre absolu.

Accompagné des Chips de nori toastées au sésame, apportant le croquant marin qui complète ce voyage sensoriel.

Alizé

12€

Porté par les vents chauds qui relient les rivages, Alizé est une escale de fraîcheur pure. La Vodka Renaissance s'unit à l'amertume lumineuse du pamplemousse rose, relevée d'une acidité cristalline et d'une fine touche saline. Long, sec et intensément désaltérant, ce cocktail évoque un horizon méditerranéen baigné de soleil, où l'air marin appelle au départ. Accompagné d'une tuile croustillante au pamplemousse rose, sel marin et baie rose – une note parfumée et délicatement épicée qui prolonge le voyage.

MOCKTAILS

8€

SUNNY GINGER

Un rayon de soleil dans votre verre ! Ce mocktail pétillant marie la fraîcheur acidulée du citron à la vivacité du gingembre frais, adouci par une touche de sirop d'agave. Désaltérant et plein d'énergie, Sunny Ginger vous offre une expérience rafraîchissante et lumineuse, idéale pour éveiller vos sens et illuminer votre moment.

FRAÎCHEUR BOTANIQUE

Un cocktail sans alcool d'une élégance naturelle, où la fraîcheur du concombre s'allie à la douceur de la pomme. L'infusion de verveine apporte une touche herbacée et apaisante, tandis qu'un filet de sirop de canne sucre subtilement l'ensemble. Une expérience désaltérante et raffinée, parfaite pour une pause légère et pleine de vitalité.

DOUCEUR D'AUTOMNE

Un voyage sensoriel au cœur des vergers : l'alliance délicate du jus d'orange, de pomme et de raisin, relevée par une pointe de sirop de cannelle. Ce mocktail sans alcool offre une douceur fruitée et une touche épicée, rappelant la chaleur et la générosité de l'automne. Idéal pour une pause gourmande et réconfortante, à savourer à tout moment de la journée.

TROPIC AVENUE

Laissez-vous emporter sur une avenue ensoleillée où la fraîcheur du citron rencontre la douceur du nectar de mangue, l'exotisme de l'ananas et la passion du fruit éponyme. Ce mocktail sans alcool, vibrant et intensément fruité, vous invite à une escapade tropicale au cœur de la ville. Un voyage sensoriel rafraîchissant, idéal pour éveiller vos papilles et prolonger l'été à chaque gorgée.

À DÉGUSTER

Gin Tonic

10 €

- **Fleur tropical**

Santa Ana / Fever- Tree Mediterranean Water

- **L'éclat de Citadelle**

Citadelle / Fever- Tree Indian Tonic

- **L'escale méditerranéen**

Gin Mare / Fever- Tree Mediterranean Water

Spritz

7 €

- **Aperol Spritz** (*Aperol*)
- **Hugo Spritz** (*Liqueur de fleur de sureau*)
- **Canadian Spritz** (*Vin Orange*)
- **Italicus Spritz** (*Italicus*)

Bières

- **Saison Antoine** (*Blonde 5,4%*) 25cl 3,5€ - 50cl 6€
- **Playa Panda** (*Neipa 4%*) - 25cl 4€ - 50cl 7,50 €
- **Bière bouteille** 33cl 6€
- **Sans alcool** 33 cl 5€

AUTRES BOISSONS

Soft

- Coca Cola (33 Cl) 3,50€
- Fever - Tree Ginger Beer (20 Cl) 3,50€
- Fever - Tree Indian Tonic (20 Cl) 3,50€
- Orangina 3,50€
- Limonade (Diabolo) 3,50€
- Thé Glacé 5€

Eaux

- St. Pellegrino (50 Cl) 3,50€
- St. Pellegrino (1L) 5,50€
- Evian (50 Cl) 3,50€

Jus de Fruit

5€

- Orange
- Citronnade Russe
- Pomme
- Pamplemousse
- Mangue
- Ananas
- Fruit de la passion

Boissons Chaude

- Espresso / Alongée 2€
- Capuccino 4€
- Thé 2€



ROUGE

VERRE

BOUTEILLE

“1898” Domaine de ValFeuille

Mourvèdre Carignan Syrah

4 €

20 €

AOP Côte de Rhone Village Chapelle St. Pierre

Grenache Syrah

6 €

30 €

AOP St. Nicolas de Bourgueil Cuvée Les

Graviers- Domaine Olivier

Grenache Mourvèdre Syrah

6 €

30 €

AOP Chateaneuf du Pape Cuvée Meridion

Famille Perrin

Grenache Mourvèdre Syrah

60€

AOP Terrasses du Larzac la Suite Rouge - Domaine

Archimbaud (*BIO*)

Carignan Mourvèdre Syrah Grenache

150 €

BLANC

“Jalousie” Domaine de ValFeuille

Roussane Vermentino Grenache gris

4 €

20 €

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy

Gros Manseng

5 €

25€

IGP Pays D'Oc Chardonnay - Domaine de

Brescou

Chardonnay

5 €

25€

IGP Pays de l'Hérault Heures Blanches

Mas des Armes

Sauvignon blanc Vermentino Chenin Viognier

Muscat petit grain Roussanne

6 €

30 €

ROSÉ

IGP Cotes de Thongue Rose des Vents-

Domaine Les Filles de Septembre

Syrah Grenache cinsault cabernet

4 €

20 €

ORANGE

“L'Insolite” - Domaine de Valfeuille

Chardonnay

4 €

20 €