

nümad

KITCHEN

LE MIDI

disponible de 11h à 15h

LE SALÉ

- Soupe de saison** 4,90
Gazpacho alentejo, une variante de la soupe froide iconique made in Portugal !
- Pulled pork sandwich, coleslaw, sauce BBQ extra-fumée** 10,50
Sandwich à l'effiloché de porc mariné cuit à basse température pendant 7h, comme en Alberta !
- Kisir, souvenir d'Istanbul** 9,90
Boulgour - Concentré de tomate - Feta AOP - Pastèque - Tomates anciennes - Oignons rouges - Concombre - Olives de Kalamata - Origan - Persil - Menthe - Zaatar - Huile d'olive bio - Vinaigre de vin
- Shawarma végétal** 10,90
Halloumi AOP grillé - Poivrons multicolores, courgettes et aubergines grillés - Harissa - Hommous - Pois chiches - Zaatar - Grenade - Tahini - Jus et zestes de citron bio - Ail - Persil
- Pan bagnat instagrammable** 10,90
Au steak de thonine frais de Méditerranée, snacké aller-retour !
- Quiche du moment à la part, selon l'humeur d'Alex** 10,90
Comté AOC - Chorizo bellota - Safran d'Espagne
- Jenny's style poke bowl** 14,90
*Saumon de Norvège snacké aller-retour à la sauce teriyaki
Œufs de saumon - Concombre - Avocat - Edamame - Nouilles soba
Nori - Cébettes - Sésame noir et blanc - Sauce ponzu
Huile de sésame grillé - Ail - Gingembre*
- La vraie salade César au poulet fermier jaune du Gers Label Rouge** 14,50
Sauce traditionnelle aux anchois... qui fait toute la diff' !
- Mafé de poulet traditionnel comme à Dakar, riz blanc parfumé au citron vert** 11,50
Dés de poulet fermier jaune Label Rouge du Gers lentement mijotés dans une sauce à la cacahuète légèrement relevée : généreux et gourmand !
- Koshari égyptien** 9,50
Le plat national : un mélange de pâtes, riz et légumes secs accompagné d'une sauce tomate épicée et parsemé d'oignons frits !
- Risotto de coquillettes « péché mignon »** 8,90
Au Comté AOC, mascarpone et jus de poulet : notre meilleur souvenir d'enfance !

LE SUCRÉ

- Le milkshake (ultra-régressif) du moment** 6,90
Vanille bourbon - Fraise Tagada ©
- Pâtisserie américaine au choix** 5,90
*Brookie / Cheesecake / Red berries crumble pie /
Banana bread au chocolat / New York roll caramel beurre salé*
- Yaourt glacé signature Nümad** 6,90
*Miel de fleurs - Mélange de noix - Granola - Banane
Dattes Medjool - Eau de fleur d'oranger*
- Green cookie dough** 4,50
Au thé matcha et chocolat blanc
- Crazy choco mi-cuit** 6,90
*Cœur coulant caramel beurre salé - Glace à la vanille bourbon
Cacahuètes - Piment d'Espelette - Zestes de citron vert*
- La mousse Maracuja de notre cheffe Ana Paula** 4,90
Le dessert iconique made in Brazil : une mousse bien aérée, au fruit de la passion ! :)

NOS FORMULES MIDI

- Formule Nü** 12,90
*Plat au choix + Boisson soft au choix
(hors Jenny's style poke bowl et Salade César)*
- Formule Mad** 14,90
*Plat au choix + Dessert au choix
(hors Jenny's style poke bowl et Salade César)*
- Formule Nümad** 16,90
*Plat au choix + Boisson soft au choix + Dessert au choix
(hors Jenny's style poke bowl et Salade César)*



nümad

KITCHEN

L'APREM'

disponible de 15h à 18h

Le milkshake (ultra-régressif) du moment..... 6,90

Vanille bourbon - Fraise Tagada ©

Pâtisserie américaine au choix..... 5,90

Brookie / Cheesecake / Red berries crumble pie

Banana bread au chocolat / New York roll caramel beurre salé

Yaourt glacé signature Nümad 6,90

Miel de fleurs - Mélange de noix - Granola - Banane

Dattes Medjool - Eau de fleur d'oranger

Green cookie dough..... 4,50

Au thé matcha et chocolat blanc

Crazy choco mi-cuit..... 6,90

Cœur coulant caramel beurre salé - Glace à la vanille bourbon

Cacahuètes - Piment d'Espelette - Zestes de citron vert

La mousse Maracuja de notre cheffe Ana Paula..... 4,90

Le dessert iconique made in Brazil : une mousse bien aérée,
au fruit de la passion ! :)

LA FIN DE JOURNÉE

disponible de 18h à 20h

LES PLANCHES

Planche de charcuteries italiennes..... 14,90

en chiffonnade de nos amis " Bonta Italiane "

Condiments artisanaux

Pains chauds maison " Jean-Félix "

Jambon cuit supérieur - Saucisson Veneto - Jambon de Parme DOP
Pancetta - Mortadelle

Baguette tradition Label Rouge - Pain de campagne aux graines
Label Rouge

Beurre demi-sel de Bretagne - Huile d'olive bio - Basilic

Planche de fromages italiens

de nos amis " Bonta Italiane "

Condiments artisanaux

Pains chauds maison " Jean-Félix " 14,90

Puzzzone - Pecorino Sardo - Tomme de Chèvre

Gorgonzola Naturale - Scamorza fumée

Baguette tradition Label Rouge - Pain de campagne aux graines
Label Rouge

Chutney de figues - Noix

LES TAPAS

Guacamole du Guitou, préparé minute..... 4,90

Spicy tortillas

... Comme au Mexique, chico !

Marvellous hommous - Pitas chaudes..... 5,90

Aux pois chiches entiers chauds - Tahini - Jus et zestes de citron bio

Ail - Persil - Pignons - Zaatar - Huile d'olive bio

Tarama della mamma - Pitas chaudes..... 5,90

Aux œufs de saumon - Jus et zestes de citron bio - Aneth

Funky talatouri - Pitas chaudes..... 5,90

Au yaourt grec - Concombre - Feta AOP - Ail - Huile d'olive bio

Menthe - Pistaches

Panisses de Nice (cassééééé !)..... 4,90

Green mayo aux herbes fraîches

Parce qu'ici, c'est Nice !

Paire de guas baos hyper juteux, 6,90

à l'effiloché de porc

Effiloché de porc mariné cuit à basse température pendant 7h

Cacahuètes - Concombre - Coleslaw - Coriandre

Sauce BBQ extra-fumée

Les pao de queijo de notre cheffe Ana Paula 4,90

Sauce tomate épicée

Une recette iconique made in Brazil : des petites boules de pain
fourrées à la mozzarella française hyper fondante, à picorer seul(e)
ou à plusieurs !

FORMULES FIN DE JOURNÉE

Formule solo..... 9,90

Boisson au choix

(hors bière Gekko Slingshot Double IPA 44 cl et cocktails)

+ Tapas au choix

Formule duo..... 19,90

2 boissons au choix

(hors bière Gekko Slingshot Double IPA 44 cl et cocktails)

+ 1 planche de charcuteries ou fromages, au choix

Formule tapas party..... 33,70

L'ensemble de nos 7 tapas !

Prix TTC nets en euros. Service compris.

Allergènes & informations produits disponibles en scannant le QR code

world food, local soul



nümad

KITCHEN

LES BOISSONS

LE CHAUD

Café bio de spécialité sélection « L'Arbre à Café », au choix	2,20
<i>Expresso / Ristretto / Allongé / Americano</i>	
Café au lait entier bio, au choix	4,50
<i>Cappuccino / Flat white / Café Latte / Latte macchiato</i>	
Thés bio de chez « Dammann Frères »	3,50
<i>Noirs : English Breakfast / Darjeeling - Verts : Sencha / Torréfié Houjicha</i>	
Chocolat chaud Marlow, à la guimauve	5,90
<i>Chocolat noir 72 % cacao - Lait entier bio - Crème - Extrait naturel de vanille - Cacao - Crème Chantilly - Guimauves</i>	
Infusions bio de chez « Dammann Frères »	3,50
<i>Camomille / Menthe douce</i>	

LE FROID

Eau neuve plate 33 cl	2,30
<i>Une eau minérale naturelle plate provenant de la chaîne des Pyrénées, filtrée naturellement pendant 5 ans à travers la roche !</i>	
Eau neuve gazeuse 33 cl	2,30
Sodas	2,30
<i>Coca-Cola 33 cl / Coca Zéro 33 cl</i>	
Sodas premium	4,90
<i>Alain Milliat gingembre bio 25 cl / Alain Milliat yuzu bio 25 cl / Alain Milliat passion 25 cl Unaju fraise basilic bio 25 cl / Unaju mandarine romarin bio 25 cl / Unaju litchi hibiscus bio 25 cl</i>	
Jus	4,90
<i>Meneau abricot bio 25 cl / Meneau pêche bio 25 cl / Meneau fraise framboise bio 25 cl Maya eau de coco - matcha 33 cl</i>	
Jus frais d'agrumes au choix, pressé minute	4,90
<i>Orange / Pamplemousse</i>	
Jus frais « tutti frutti » du moment	5,90
<i>Bananes - Figs violettes - Nectarines blanches - Melon charentais - Pastèque - Fraise gariguette</i>	
Smoothie artisanal du moment	5,90
<i>Lait entier bio - Cacahuète - Banane - Coco - Jus et zestes de citron vert - Sirop d'érable</i>	
Thé glacé artisanal du moment	3,90
<i>Pastèque</i>	
Jenny's style citronnade	3,90
<i>Jus et zestes de citron bio - Eau plate - Menthe - Sirop d'érable</i>	
Café glacé signature Nümad	4,90
<i>Café bio de spécialité sélection « L'Arbre à Café » - Lait entier bio - Extrait naturel de vanille - Sirop d'érable</i>	

nümad

KITCHEN

~ LA MOUSSE DE NOS AMIS “ BLUE COAST ” ~

Blue Coast blonde n°3 Lager 33 cl 5,90

Une interprétation moderne de la Lager classique : levure basse fermentation, houblonnée à froid avec du houblon Mosaic pour un maximum d'arômes, sans l'amertume habituelle. Florale et fruitée, avec une base maltée légère : vraiment rafraichissante !

Blue Coast blanche 33 cl 5,90

Aux arômes d'agrumes envoûtants qui se mêlent aux nuances subtiles d'épices, tandis que les houblons Mandarina Bavaria ajoutent une touche élégante, florale et fruitée !

Blue Coast ambrée 33 cl 5,90

Gourmande et douce, aux délicieuses nuances de caramel. Notes fruitées d'agrumes sublimées par les houblons américains Cascade et Simcoe, et arômes de noisettes torréfiées pour une finale chaleureuse et réconfortante

Gekko Slingshot double IPA 44 cl 9,90

Brassée aux côtés de sa petite sœur Juice Comme Ça : mêmes houblons, quelques cônes entiers de Mosaic pour la touche finale et une généreuse quantité de malt. Des saveurs riches et généreuses !

~ LA VIGNE DE CHEZ “ RAGUENOT ” ~

French Can Can AOC Bordeaux Blanc 25 cl 5,50

50 % Muscadelle - 40 % Sauvignon blanc - 10 % Sémillon

French Can Can AOC Bordeaux Rosé 25 cl 5,50

80 % Malbec - 20 % Cabernet Sauvignon

French Can Can AOC Bordeaux Rouge 25 cl 5,50

70 % Merlot - 20 % Petit Verdot - 10 % Cabernet Sauvignon

~ LE COCKTAIL BY “ FEFE ” ~

PEUT ÊTRE DÉGUSTÉ EN SOLO OU PARTAGÉ À DEUX

Gin Tonic 25 cl 10,50

Gin français - Tonic maison - Concombre

Pornstar Martini 25 cl 8,50

Vodka française - Fruit de la passion - Vanille

Moscow Mule 25 cl 8,50

Vodka française - Gingembre - Citron vert

Sureau Spritz 25 cl 8,50

Vin blanc Chardonnay - Jus de rhubarbe - Fleur de sureau

Pina Colada 25 cl 10,50

Liqueur de rhum - Jus d'ananas - Crème de coco

Prix TTC nets en euros. Service compris.

Allergènes & informations produits disponibles en scannant le QR code

world food, local soul

