

KITCHEN + BAR

NOMAD

SUGGESTIES

FOOD

LUNCH SUGGESTIE

THAI BASIL BEEF STIR FRY

Grof gemalen gehakt 'De Bokke' – paprika & boontjes – flavoured rice – Thai basil
€ 23,00

POKÉ BOWL

GEMARINEERDE TONIJN

'Furikake' sushi rijst – edamame – salsa van cavaillon meloen – sriracha mayo
€ 26,50

BITS & BITES

AFGHAANS NAANBROOD MET LABNEH DIP

€ 7,00

DRINKS

MOCKTAIL

NOGRONI

Grapefruit – hibiscus – cranberry
€ 8,50

COCKTAIL

'PARADICE' BY PAINTURE

Wodka – pomelmoes – passievrucht
€ 9,90

GIN

MALFY

Italiaanse gin met met Siciliaanse bloedsinaasappel. Geserveerd met fever tree mediterranean tonic
€13,50

SCROLL VERDER VOOR
DE VOLLEDIGE MENUKAART



NOMAD

BEERS

Tap

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 3.90
een echte Belgische pils met een stevige portie biohop

Tongerlo Blond (6%) - 25cl 5.60
koperkleurig abdijbier met een zoetige aanzet

Bottled

Prior Tongerlo tripel (9%) - 33cl 7.90
met hergisting op fles - donkerbruin abdijbier met een hoppig aroma

Ommegang (8%) - 33cl 7.20
strogeel bier, complexe bitterheid en verfijnd citrusaroma

Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl 7.30
met hergisting op fles - donkerbruin abdijbier met een zoetige hoofdsmaak van vanille en gebakken banaan

Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl 7.40
authentiek Belgisch bier met een geur van verse gist gecombineerd met een lichte rozenachtige bloementoets

Star Blond (alcoholvrij) - 25cl 4.50

Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl 7.20
koperrood bier, fruitige smaak met bittere toetsen

Witbier Super 8 (5,1%) - 25cl 5.80
kruidig en dorstlessend ongefilterd tarwebier

Mystic Kriek (3,5%) - 25cl 5.70
lekker zoet fruitbier met een frisse afdrank (25% kriebensap)

Flandrien Super 8 (6,4%) - 33cl 6.70
karaktervol blond bier met smaakmakers zoals aromahop, koriander, toetsen van eik en vanille

NON ALCOHOLIC

Pepsi Cola / Pepsi Max 3.30

Limonade citroen / orange (Val) 3.30

Ice Tea (Val) 3.30

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.30

Fever Tree mediterranean tonic water 5.30

Ginger ale (London Essence) 5.20

Ginger beer (London Essence) 5.20

Cécémel koud 4.50

Bruiswater/plat water (Val) - 25cl 3.00

Bruiswater/plat water (Val) - 50cl 5.00

Bruiswater/plat water (Val) - 100cl 8.00

Biosappen smaken: 3.50

appel / appel-peer / multivruucht / appel-rode biet / appel-vlierbes / pompelmoes

Big Tom gekruid tomatensap 5.60

Ferm Kombucha Mint Lavender **BIO** 6.00

FRESH JUICES

Vers sinaassap 6.00

Lemon squash 7.00
sinaassap - citroensap - grenadine

Kelly's detox booster 5.00
limoensap - citroensap - vlierbloesemsiroop

Green superfood smoothie 6.50
appel - banaan - kiwi - spinazie - spirulina - munt

Homemade ginger shot 3.00
sinaas - gember - curcuma - zwarte peper

APERITIF

Aperol spritz 10.00

Huisapero *gin - prosecco - rozensiroop* 10.00

Lillet rosé *met tonic* 11.00

Glas prosecco 7.00

Martini wit / rood 5.00

Porto wit / rood 6.50

Droge sherry 6.50

Pineau des charentes 6.50

Ricard 5cl 6.50

Picon vin blanc 9.00

Campari *met tonic of vers sinaassapsap* 9.50

Kirr 6.50

Kirr Royal *met prosecco* 10.00

Mimosa *50/50 vers sinaassap prosecco* 9.00

BITS & BITES

Edamame bonen & rock salt 7.00

Hot nacho's 9.00
homemade guacamole - zure room - jalapeños

Crispy chicken strips 8.00
mango-pindadip

Antipasti apéro bordje 13.00
selectie van koude tapas

Portie olijven 6.00

Aardappel wedges & homemade mayo 4.00

Zoete aardappel frietjes & homemade mayo 4.00

Beef biltong *fijngesneden & gedroogd* 9.00

Afghaans naanbrood met labneh dip 8.00

WINE BAR

Wit

Symbiose **BIO** *chardonnay viognier, Frankrijk* 7.90 / 31.00

Vila Alegria *sauvignon blanc, Chili* 5.90 / 22.00

Silver Lining *chenin blanc, Zuid-Afrika* 5.90 / 22.00

Beando *pinot gris, Italië* 25.00

Rood

Symbiose **BIO** *cabernet sauvignon, Frankrijk* 7.90 / 31.00

Finca Terra *merlot, Argentinië* 5.90 / 22.00

Petite Barde *bordeaux, Frankrijk* 30.00

Charles Muller *pinot noir, bio, Frankrijk* 34.50

Rosé

Symbiose **BIO** *grenache cinsault, Frankrijk* 7.90 / 31.00

Cotes du Provence *Frankrijk* 42.00

BUBBELS

Prosecco 7.00 / 36.00

Graham Beck brut rosé *Zuid-Afrika* 55.00

GIN

+ Fever Tree mediterranean tonic

Black Swan Gin (BE) 14.00
Bruges distilled gin with mild citric flavours

Hendrick's Gin (UK) 13.50
Very popular gin served with cucumber

Inverroche fynbos Gin (ZA) 15.00
Taste the South African botanicals with this unique flavored gin

GIN VAN DE MAAND zie krijtbord

HOT DRINKS WITH COFFEE

Espresso 3.20

Americano 3.30

Decaf 3.30

Dubbele espresso 4.50

Latte macchiato *1 shot espresso - melk* 4.50

Cappuccino *2 shots espresso - melkschuim* 4.50

Iced Latte 5.00

Irish coffee / Italian coffee 9.50

Dirty Chai Latte *chai latte - shot espresso* 6.50

Add extras

• Supplement plantaardige melk 0.70
kokos / haver / amandel / soja

• Supplement siroop *vanille / caramel / speculoos* 0.70

• Shot espresso 1.50

NO COFFEE

Hot chocolate *100% callebaut chocolade* 4.50

Salted caramel hot chocolate 5.00

Chai Latte *black tea - spices - milk* 5.20

Matcha Latte *groene thee - kokosmelk - honing* 5.20

Golden Latte *amandelmelk - kurkuma - kaneel - gember* 5.20

Organic teas: 3.00

Earl grey / White rose / Moroccan Mint / Green / Rooibos / Chamomile lemon / Ginger lemon / fruitthee

Verse muntthee 4.50

NOMAD immune boosting tea 4.50

verse gember - citrus - curcuma

COCKTAILS

Dark & stormy 12.00
Rum - tonic - munt - limoen

Moscow mule 12.00
Vodka - ginger beer - munt - limoen

Cosmopolitan 13.00
Vodka - cointreau - cranberry - limoen

Negroni (aged) 12.00
Gin - campari - Kaapse vermouth

Mojito 12.00

MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy met Rumish 11.00

Virgin mojito 8.50

Crodino on the rocks (17.5cl) 6.80

Crodino & tonic 9.50

Ginish & tonic *alcoholvrije gedistilleerde gin* 11.00

Guilt free apéro spritz 9.50

COCKTAIL & MOCKTAIL
VAN DE MAAND zie krijtbord

NOMAD

No Ordinary Meals And Drinks

BIOLOGISCH

Al onze gerechten worden zoveel mogelijk bereid met biologische groenten van onze hoeve **De Hogen Akker**

FARM TO FORK Local is lekker!

onze partners: hoeveslagerij 'De Bokke' / Vishandel Anthony / La vie est Belle veggie burgers / Maertens bio eieren / Jam Jam confituur / de Reinaardhoeve ijs / Confiserie Renée

VOOR ALLERGENEN WENDT U ZICH TOT HET PERSONEEL

BREAKFAST

Mimosa 50/50 vers sinaassap prosecco 9.00
Ginger shot 3.00

Eggs benedict

2 zacht gepocheerde bio-eitjes – rösti van courgette & aardappel – hollandaisesaus

- met duurzaam gerookte zalm 19.00
- met knapperig spek 16.00

Eggs florentine

2 zacht gepocheerde bio-eitjes – spinazie – farm style ovenbrood – hollandaisesaus 15.00

Crushed avocado on toast

avo salsa – duurzame gerookte zalm – notencrumble 15.00

All day breakfast sandwich

getoast farm style brood – 2 bio-eitjes naar keuze (roerei, spiegelei of gepocheerd) – knapperig spek 12.00

Nomad royale

croissant – ovenbrood + ciabatta – zacht gekookt bio-eitje – jonge graskaas en meesterlijke ham – seizoensconfituur – Griekse yoghurt – seizoensfruit – Nomads granola – vers sinaasappelsap – chocoladepraline – koffie of thee 22.50

Kickstart breakfast

farm style ovenbrood + ciabatta – boter – seizoensconfituur – vers sinaasappelsap – koffie of thee 14.00

Boekweit pannenkoeken (gluten- en lactosevrij)

blauwe bessen – banaan – esdoornsiroop – kokosyoghurt 14.00

American pancakes

seizoensfruit – maple syroop – kokosyoghurt 11.00

Granola yoghurt bowl

huisgemaakte granolamix – seizoensfruit – bloemenhoning

- Griekse yoghurt 11.00
- kokosyoghurt 13.00

Oat porridge

Biologische haverhout – kokosmelk – appel – bosbes – rozijn – honing – superfood crunch 12.00

Croissant spelt-quinoa vegan

boter – seizoensconfituur 3.00

Glutenvrij meergranenbroodje

boter – seizoensconfituur 6.00

Banana bread muffin

5.00

ADD EXTRAS

- Knapperig spek 3.00
- Duurzame gerookte zalm 6.50
- Avocado 4.00
- Biologisch ei:
 - gepocheerd 3.00
 - zacht gekookt 3.00
 - spiegelei 3.00
 - roerei (2) 6.00
- Seizoens fruitsalade 5.00
- Huisgemaakte granola mix 4.00
- Toast met boter en confituur 3.00
- Ciabatta met boter en confituur 3.00
- Biologische graskaas (2 sneden) 3.00
- Meesterlijke ham (2 sneden) 3.00
- Nutella 1.50
- Speculoospasta 1.50

EEN KADOBON

VAN NOMAD IS ALTIJD EEN GOED IDEE!

LUNCH

VAN 12 TOT 16.30

SPECIALS

Eva's vegan dish zie krijtbord

Hawaiian Poké bowl zie krijtbord

Cape malay chicken curry

biologische seizoensgroenten – wilde rijst – koriander 21.00

Vegetarische power lasagna

pittige tomaten-groentensaus – spinazie – aubergines 19.00

Quesadilla 'The Mexican' (vegetarisch)

tortilla met chilli sin carne saus op basis van seitangehakt en kidneybonen – guacamole – zure room – jalapeños 21.00

Spelt capellini bolognaise

tomaten-groenten-gehakt saus – gemalen emmentaler – harissa 17.00

Singapore scampi laksa

kokos-curry-maaltijdsoep – scampi – groenten – citroengras – koriander – boekweitnoedels (licht pikant)

- met kip i.p.v. scampi 19.50

BURGERS

HEERLIJK MET TONGERLO BLOND VAN 'T VAT

Op vraag zijn alle burgers ook verkrijgbaar met zoete aardappelfrietjes

Katsu chicken burger

crispy gebakken kipfilet gemarineerd in karnemelk – zacht sesam briochebroodje – chili mayo – aardappelwedges 22.00

Cafe burger

rundsburger – zacht sesam briochebroodje – comtékaas – tomatenrelish – fris slaatje – aardappelwedges 21.00

Pulled pork

traag gegaarde varkensschouder – bourbon BBQ-saus – bao bun – koolsalade – aardappelwedges 22.00

Veggie burger

groentenseizoensburger – zacht sesam briochebroodje – zoetzure chilisaus – gemengd slaatje – aardappelwedges 20.00

Vervang brioche bun door glutenvrij meergranenbroodje: supplement 4.00

SALADES

Asian soba noodle salade scampi

boekweitnoodles – geroosterde cashewnoten – pickled gember – ponzudressing 23.00

Like a caesar salad

kipfiletblokjes – gemengde salade – broodcroutons – knapperig spek – zacht gepocheerd eitje – parmezaanschilders – ceasardressing 21.00

Salade met biologische geitenkaas

in honing geglaceerde appelschijfjes – gepofte quinoa – fruit-notentoast – met of zonder spekjes 22.00

Garnaalkroketten (2 stuks)

met frisse groene salade – zoete aardappelfrietjes / aardappelwedges 22.00

SWEET

Carrot cake met walnoten en ananas afgewerkt met roomkaas-icing 8.00

Vegan Chocolate cake en kokosijs (glutenvrij en zonder geraffineerde suikers) 8.00

New york style baked cheese cake met rode vruchten coulis 8.00

Banana bread muffin 5.00

Dame Blanche met hoeve-ijs 10.00

Kinderijsje (2 bolletjes vanille-ijs + lolly) 6.00

Don Pedro Zuid-Afrikaanse 'grown up' milkshake met Amarula 7.00

Milkshake oreo cookies / bio banaan 7.00

KIDS

Crispy chicken strips met groentepuree 12.00

Spelt spaghetti bolognaise 9.50

Kaaskroket met aardappelwedges & groentjes 11.00

Garnaalkroket met aardappelwedges & groentjes 14.00

Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise 15.00

ENGLISH

KITCHEN+BAR

NOMAD

ASK ABOUT
OUR
SUGGESTIONS

SCROLL DOWN FOR
THE COMPLETE MENU



KITCHEN + BAR

NOMAD

BEERS

Pression

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 3.90
a real Belgian lager with a hearty portion of organic hops

Tongerlo Blond (6%) - 25cl 5.60
copper color abbey beer with a sweet start

Bottled

Prior Tongerlo tripel (9%) - 33cl 7.90
fermentation in the bottle, golden yellow abbey beer with hoppy aroma

Ommegang (8%) - 33cl 7.20
traw-coloured, complex bitterness and delicate citrus aroma

Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl 7.30
dark coloured abbey beer with touches of vanilla and caramelised banana - fermentation in the bottle

Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl 7.40
authentic Belgian beer with the smell of fresh yeast combined with a touch of roses that is very pleasant to drink

Star Blond (alcohol free) - 25cl 4.50

Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl 7.20
copper red beer, fruity taste with bitter notes

Witbier Super 8 (5,1%) - 25cl 5.80
spicy and thirst-quenching unfiltered wheat beer

Mystic Kriek (3,5%) - 25cl 5.70
sweet, fruity beer with a fresh aftertaste (25% cherry juice)

Flandrien Super 8 (6.4%) - 33cl 6.70
characterful blond beer with flavors such as aroma hops, coriander, notes of oak and vanilla

NON ALCOHOLIC

Pepsi Cola / Pepsi Max 3.30

Limonade lemon / orange (Val) 3.30

Ice Tea (Val) 3.30

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.30

Fever Tree mediterranean tonic water 5.30

Ginger ale (London Essence) 5.20

Ginger beer (London Essence) 5.20

Cécémel (cold chocolate drink) 4.50

Sparkling / still water (Val) - 25cl 3.00

Sparkling / still water (Val) - 50cl 5.00

Sparkling / still water (Val) - 100cl 8.00

Organic juices: 3.50

apple / apple-pear / multifruit / apple-beetroot / apple-elderberry / grapefruit

Big Tom (*spiced tomato juice*) 5.60

Ferm Kombucha Mint Lavender **BIO** 6.00

FRESH JUICES

Fresh orange juice 6.00

Lemon squash 7.00
orange juice - lemon juice - grenadine

Kelly's detox booster 5.00
lime juice - lemon juice - elderberry syrup

Green superfood smoothie 6.50
apple - banana - kiwi - spinach - spirulina - mint

Homemade ginger shot 3.00
orange - ginger - curcuma - black pepper

APERITIF

Aperol spritz 10.00

Aperitif Nomad *gin - prosecco - elderflower liqueur* 10.00

Lillet rosé *with tonic* 11.00

Glass of prosecco 7.00

Martini white / red 5.00

Porto white / red 6.50

Dry sherry 6.50

Pineau des charentes 6.50

Ricard 5cl 6.50

Picon vin blanc 9.00

Campari *with tonic or fresh orange juice* 9.50

Kirr 6.50

Kirr Royal *with prosecco* 10.00

Mimosa *50/50 fresh orange juice and prosecco* 9.00

BITS & BITES

Edamame beans & rock salt 7.00

Hot nacho's 9.00
homemade guacamole - sour cream - jalapeños

Crispy chicken strips 8.00
mango peanut dip

Antipasti apéro plate 13.00
selection of cold tapas

Portion olives 6.00

Patato wedges & homemade mayo 4.00

Sweet patato fries & homemade mayo 4.00

Beef biltong *fijngesneden & gedroogd* 9.00

Afghan naan bread with labneh dip 8.00

WINE BAR

White

Symbiose **BIO** *chardonnay viognier, France* 7.90 / 31.00

Vila Alegria *sauvignon blanc, Chili* 5.90 / 22.00

Silver Lining *chenin blanc, South Africa* 5.90 / 22.00

Beando *pinot gris, Italy* 25.00

Red

Symbiose **BIO** *cabernet sauvignon, France* 7.90 / 31.00

Finca Terra *merlot, Argentina* 5.90 / 22.00

Petite Barde *bordeaux, France* 30.00

Charles Muller *pinot noir, bio, France* 34.50

Rosé

Symbiose **BIO** *grenache cinsault, France* 7.90 / 31.00

Cotes du Provence *France* 42.00

BUBBLES

Prosecco 7.00 / 36.00

Graham Beck brut rosé *South Africa* 55.00

GIN

+ Fever Tree mediterranean tonic

Black Swan Gin (BE) 14.00

Bruges distilled gin with mild citric flavours

Hendrick's Gin (UK) 13.50

Very popular gin served with cucumber

Inverroche fynbos Gin (ZA) 15.00

Taste the South African botanicals with this unique flavored gin

GIN OF THE MONTH see chalkboard

HOT DRINKS WITH COFFEE

Espresso 3.20

Americano 3.30

Decaf 3.30

Double espresso 4.50

Latte macchiato *1 shot espresso - milk* 4.50

Cappuccino *2 shots espresso - milk cream* 4.50

Iced Latte 5.00

Irish coffee / Italian coffee 9.50

Dirty Chai Latte *chai latte - shot espresso* 6.50

Add extras

• Supplement vegetable milk 0.70
coconut / oats / almond / soy

• Supplement syrup *vanilla / caramel / speculoos* 0.70

• Shot espresso 1.50

NO COFFEE

Hot chocolate *100% callebaut chocolate* 4.50

Salted caramel hot chocolate 5.00

Chai Latte *black tea - spices - milk* 5.20

Matcha Latte *green tea - coconut milk - honey* 5.20

Golden Latte *almond milk - turmeric - cinnamon - ginger* 5.20

Organic teas: 3.00

Earl grey / White rose / Moroccan Mint / Green / Rooibos / Chamomile lemon / Ginger lemon / fruit tea

Fresh mint tea 4.50

NOMAD immune boosting tea 4.50

fresh ginger - citrus - turmeric

COCKTAILS

Dark & stormy 12.00

Rum - tonic - mint - lime

Moscow mule 12.00

Vodka - ginger beer - mint - lime

Cosmopolitan 13.00

Vodka - cointreau - cranberry - lime

Negroni (aged) 12.00

Gin - campari - Kaapse vermouth

Mojito 12.00

MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy with Rumish 11.00

Virgin mojito 8.50

Crodino on the rocks (17.5cl) 6.80

Crodino & tonic 9.50

Ginish & tonic *alcohol free distilled gin* 11.00

Guilt free apéro spritz 9.50

COCKTAIL & MOCKTAIL
OF THE MONTH see chalkboard

NOMAD

No Ordinary Meals And Drinks

ORGANIC

Our dishes are as much as possible prepared with organic vegetables from our farm **De Hogen Akker**

FARM TO FORK **Local is tasty!**

our partners: hoeveslagerij 'De Bokke' / Vishandel Anthony / La vie est Belle veggie burgers / Maertens bio eieren / Jam Jam confituur / de Reinaardhoeve ijs / Confiserie Renée

FOR ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE STAFF

BREAKFAST

Mimosa 50/50 fresh orange juice – prosecco 9.00
Ginger shot 3.00

Eggs benedict

2 poached organic eggs – potato and zucchini rösti – hollandaise sauce

- with sustainable smoked salmon 19.00
- with crispy bacon 16.00

Eggs florentine

2 poached organic eggs – spinach – farm style oven bread – hollandaise sauce 15.00

Crushed avocado on toast

avo salsa – sustainable smoked salmon – nut crumble 15.00

All day breakfast sandwich

toasted farm style bread – 2 organic eggs of choice (scrambled, sunny side up or poached) – crispy bacon 12.00

Nomad royale

croissant – oven bread + ciabatta – boiled organic egg – young cheese and ham – jam – Greek yoghurt – fruit salad – Nomads granola – fresh orange juice – chocolate – coffee or tea 22.50

Kickstart breakfast

farm style oven bread + ciabatta – butter – jam – fresh orange juice – coffee or tea 14.00

Buckwheat pancakes (gluten and lactose free)

blueberries – banana – maple syrup – coconut yogurt 14.00

American pancakes

seasonal fruit – maple syrup – coconut yogurt 11.00

Granola yoghurt bowl

home made granola mix – fruit salad – flower honey

- Greek yoghurt 11.00
- coconut yogurt 13.00

Oat porridge

Oatmeal – coconut milk – apple – blueberry – raisin – honey – super food crunch 12.00

Croissant spelt-quinoa vegan

butter – seasonal jam 3.00

Gluten free multigrain bun

butter – seasonal jam 6.00

Banana bread muffin

5.00

ADD EXTRAS

- Crispy bacon 3.00
- Sustainable smoked salmon 6.50
- Avocado 4.00
- Organic egg:
 - poached 3.00
 - soft boiled 3.00
 - sunny side up 3.00
 - scrambled (2) 6.00
- Seasonal fruit salad 5.00
- Homemade granola mix 4.00
- Toast with butter and jam 3.00
- Ciabatta with butter and jam 3.00
- Organic cheese (2 slices) 3.00
- Cooked ham (2 slices) 3.00
- Nutella 1.50
- Speculoospasta 1.50

A GIFT VOUCHER

FROM NOMAD IS ALWAYS A GOOD IDEA!

LUNCH

FROM 12 TO 16.30

SPECIALS

Eva's vegan dish see chalkboard

Hawaiian Poké bowl see chalkboard

Cape malay chicken curry

organic vegetables – wild rice – coriander 21.00

Vegetarian power lasagna

spicy tomato-vegetable sauce – spinach – aubergines 19.00

Quesadilla 'The Mexican' (vegetarian)

tortilla with chilli sin carne sauce (seitan, kidney beans) – guacamole – sour cream – jalapeños 21.00

Spelt capellini bolognese

tomato-vegetables-minced meat sauce – emmentaler cheese – harissa 17.00

Singapore scampi laksa

coconut-curry-meal soup – scampi – fresh vegetables – lemongrass – coriander – buckwheat noodles (slightly spicy)

- with chicken instead of scampi 19.50

BURGERS

DELICIOUS WITH TONGERLO BLOND ON TAP

All burgers are available with sweet potato fries on request

Katsu chicken burger

crispy baked chicken breast marinated in buttermilk – soft sesame brioche bun – chili mayo – potato wedges 22.00

Cafe burger

100% beef burger – soft sesame bun – comté cheese – tomato relish – fresh salad – potato wedges 21.00

Pulled pork

slowly cooked pork meat – barbecue sauce – bao bun – coleslaw – potato wedges 22.00

Veggie burger

vegetarian burger – soft sesame bun – sweet chili sauce – mixed salad – potato wedges 20.00

Change brioche bun for gluten free multigrain bun: extra 4.00

SALADS

Asian soba noodle salad scampi

buckwheat noodles – roasted cashew nuts – pickled ginger – ponzu dressing 23.00

Like a caesar salad

chicken filet cubes – mixed salad – croutons – crispy bacon – poached egg – parmesan cheese – ceasar dressing 21.00

Salad with organic goat cheese

glazed sliced apple – puffed quinoa – fruit-nut toast – with or without bacon 22.00

Shrimp croquettes (2 pieces)

with fresh salad – sweet potato fries / potato wedges 22.00

SWEET

Carrot cake with walnuts and pineapple finished with cream cheese icing 8.00

Vegan Chocolate cake and coconut ice (gluten free & no refined sugars) 8.00

New york style baked cheese cake with red fruit coulis 8.00

Banana bread muffin 5.00

Dame Blanche with farm ice 10.00

Kids ice cream (2 balls of vanilla ice + lolly) 6.00

Don Pedro South African 'grown up' milkshake with Amarula 7.00

Milkshake oreo cookies / bio banana 7.00

KIDS

Crispy chicken strips with vegetable puree 12.00

Spelt spaghetti bolognese 9.50

Cheese croquette with potato wedges and salad 11.00

Shrimp croquette with potato wedges and salad 14.00

Hamburger with potato wedges and fresh mayonnaise 15.00

FRANÇAIS

KITCHEN + BAR

NOMAD

DÉCOUVREZ
NOS

SUGGESTIONS

DÉFILER VERS LE BAS
POUR LE MENU COMPLET



NOMAD

BIÈRES

Pression

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 3.90
vraie bière blonde belge avec une copieuse portion de houblon bio

Tongerlo Blond (6%) - 25cl 5.60
bière d'abbaye d'une couleur cuivrée avec un début sucré

En bouteille

Prior Tongerlo triple (9%) - 33cl 7.90
refermentation en bouteille, bière d'abbaye, arôme de houblon

Ommegang (8%) - 33cl 7.20
couleur jaune paille, amertume complexe, arôme délicat d'agrumes

Tongerlo Brune (6,5%) - 33cl 7.30
refermentation en bouteille - couleur marron foncé, saveurs douces et sucrées de vanille et de banane grillée

Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl 7.40
bière belge authentique à l'odeur de levure associée à une légère touche fleurie

Star Blond (sans alcool) - 25cl 4.50

Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl 7.20
couleur rouge cuivrée, goût fruité avec des notes amères

Witbier Super 8 (5,1%) - 25cl 5.80
bière de blé, non filtrée, épicée et rafraîchissante

Mystic Kriek (3,5%) - 25cl 5.70
bière à base de cerises (25% de jus de cerise)

Flandrien Super 8 (6,4%) - 33cl 6.70
bière blonde de caractère avec des arômes tels que le houblon aromatique, la coriandre, des notes de chêne et de vanille

BOISSONS SOFTS

Pepsi Cola / Pepsi Max 3.30

Limonade citron / orange (Val) 3.30

Ice Tea (Val) 3.30

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.30

Fever Tree mediterranean tonic water 5.30

Ginger ale (London Essence) 5.20

Ginger beer (London Essence) 5.20

Cécémel froid 4.50

Eau pétillante / plate (Val) - 25cl 3.00

Eau pétillante / plate (Val) - 50cl 5.00

Eau pétillante / plate (Val) - 100cl 8.00

Jus de fruits biologiques : 3.50

pomme / pomme-poire / multifruits / pomme-betterave / pomme-sureau / pamplemousse

Big Tom (*jus de tomate épicé*) 5.60

Ferm Kombucha Mint Lavender **BIO** 6.00

JUS FRAIS

Jus d'orange frais 6.00

Lemon squash 7.00
jus d'orange - citron vert - grenadine

Kelly's detox booster 5.00
jus de citron - jus de citron vert - sirope de fleurs de sureau

Green superfood smoothie 6.50
pomme - banane - kiwi - épinards - spiruline - menthe

Homemade ginger shot 3.00
orange - gingembre - curcuma - poivre noir

APÉRITIFS

Aperol spritz 10.00

Apero maison *sirop de fleurs de sureau - gin - prosecco* 10.00

Lillet rosé *avec tonic* 11.00

Verre de prosecco 7.00

Martini blanc / rouge 5.00

Porto blanc / rouge 6.50

Sherry sec 6.50

Pineau des charentes 6.50

Ricard 5cl 6.50

Picon vin blanc 9.00

Campari *avec tonic ou jus d'orange frais* 9.50

Kirr 6.50

Kirr Royal *avec prosecco* 10.00

Mimosa *50/50 jus d'orange frais + prosecco* 9.00

BITS & BITES

Edamame bonen *avec gros sel* 7.00

Hot nacho's 9.00
guacamole - crème épaisse - piment jalapeño

Morceaux de poulet panés 8.00
sauce aux cacahuètes et mangue

Plat antipasto 13.00
sélection de tapas froids

Portion d'olives 6.00

Quartiers de pomme de terre & mayo 4.00

Quartiers de patate douce & mayo 4.00

Lanières de viande séchée 9.00

Pain naan afghan avec trempette labneh 8.00

VINS

Blanc

Symbiose **BIO** *chardonnay viognier, France* 7.90 / 31.00

Vila Alegria *sauvignon blanc, Chili* 5.90 / 22.00

Silver Lining *chenin blanc, Afrique du Sud* 5.90 / 22.00

Beando *pinot gris, Italie* 25.00

Rouge

Symbiose **BIO** *cabernet sauvignon, France* 7.90 / 31.00

Finca Terra *merlot, Argentine* 5.90 / 22.00

Petite Barde *bordeaux, France* 30.00

Charles Muller *pinot noir, bio, France* 34.50

Rosé

Symbiose **BIO** *grenache cinsault, France* 7.90 / 31.00

Cotes du Provence *France* 42.00

BULLES

Prosecco 7.00 / 36.00

Graham Beck brut rosé *Afrique du Sud* 55.00

GIN

+ Fever Tree mediterranean tonic

Black Swan Gin (BE) 14.00

Gin distillé à Bruges avec des saveurs citriques douces

Hendrick's Gin (UK) 13.50

Gin très populaire servi avec du concombre

Inverroche fynbos Gin (ZA) 15.00

Goutez l'Afrique du Sud avec ce gin de saveur unique

GIN DU MOIS voir tableau

BOISSONS CHAUDS AVEC CAFÉ

Espresso 3.20

Americano 3.30

Decaf 3.30

Double espresso 4.50

Latte macchiato *1 shot d'espresso - lait* 4.50

Cappuccino *2 shots d'espresso - mousse de lait* 4.50

Iced Latte 5.00

Irish coffee / Italian coffee 9.50

Dirty Chai Latte *chai latte - shot espresso* 6.50

Add extras

• Supplement plantaardige melk 0.70
kokos / haver / amandel / soja

• Supplement siroop *vanille / caramel / speculoos* 0.70

• Shot espresso 1.50

SANS CAFÉ

Chocolat chaud *100% chocolat Callebaut* 4.50

Salted caramel hot chocolate 5.00

Chai Latte *thé noir - épices - lait* 5.20

Matcha Latte *thé vert - lait de coco - miel* 5.20

Golden Latte *lait d'amande - curcuma - cannelle - gingembre* 5.20

Organic teas: 3.00

Earl grey / White rose / Moroccan Mint / Vert / Rooibos / Chamomile lemon / Ginger lemon / thé aux fruits

Thé à la menthe fraîche 4.50

NOMAD immune boosting tea 4.50

gingembre frais - agrumes - curcuma

COCKTAILS

Dark & stormy 12.00

Rhum - tonic - menthe - citron vert

Moscow mule 12.00

Vodka - ginger beer - menthe - citron vert

Cosmopolitan 13.00

Vodka - cointreau - canneberge - citron vert

Negroni (aged) 12.00

Gin - campari - Kaapse vermouth

Mojito 12.00

MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy avec Rumish 11.00

Virgin mojito 8.50

Crodino on the rocks (17.5cl) 6.80

Crodino & tonic 9.50

Ginish & tonic *gin distillé sans alcool* 11.00

Guilt free apérol spritz 9.50

COCKTAIL & MOCKTAIL

DU MOIS voir tableau

NOMAD

No Ordinary Meals And Drinks

BIOLOGIQUE

Tous nos repas sont (le plus que possible) préparés avec des légumes biologiques de **De Hogen Akker**

FARM TO FORK **Local c'est bon!**

nos associés: boucherie de la ferme 'De Bokke' / poissonnerie Anthony / La vie est Belle veggie burgers / Maertens oeufs biologiques / Jam Jam confiture / de Reinaardhoeve glace artisanale / Confiserie Renée

POUR LES ALLERGÈNES, MERCI DE CONTACTER LE PERSONNEL

PETIT DEJEUNER

Mimosa 50/50 jus d'orange frais + prosecco 9.00
Ginger shot 3.00

Eggs benedict

2 oeufs pochés – rosti de courgette et de pomme de terre – sauce hollandaise

- avec du saumon fumé 19.00
- avec du lard croustillant 16.00

Eggs florentine

2 oeufs pochés – épinards – pain 'farm style' – sauce hollandaise 15.00

Crushed avocado on toast

avocat – saumon fumé – crumble de noix 15.00

All day breakfast sandwich

pain 'farm style' grillé – 2 oeufs biologiques au choix (à la coque, dur, au plat, brouillés ou pochés) – lard croustillant 12.00

Nomad royale

croissant – pain 'farm style' + ciabatta – oeuf à la coque – fromage jeune et jambon – confiture – yaourt grec – salade de fruits – granola Nomad – jus d'orange frais – praline – café ou thé 22.50

Kickstart breakfast

pain 'farm style' + ciabatta – beurre – confiture – jus d'orange frais – café ou thé 14.00

Crêpes de sarrasin (sans gluten, sans lactose)

myrtilles – banane – sirop d'érable – yaourt de coco 14.00

Pancakes américains

fruits du saison – sirop d'érable – yaourt de coco 11.00

Granola yoghurt bowl

granola maison – salade de fruits – bloemenhoning

- yaourt grec 11.00
- yaourt de coco 13.00

Oat porridge

Flocons d'avoine – lait de coco – pomme – myrtille – raisin sec – miel – super aliment croquant 12.00

Croissant spelt-quinoa vegan

beurre – confiture 3.00

Pain multigrain sans gluten

beurre – confiture 6.00

Banana bread muffin

5.00

ADD EXTRAS

- Du lard croustillant 3.00
- Saumon fumé 6.50
- Avocat 4.00
- Oeuf biologique:
 - poché 3.00
 - à la coque 3.00
 - au plat 3.00
 - brouillé (2) 6.00
- Salade de fruits 5.00
- Granola mix 4.00
- Toast avec beurre et confiture 3.00
- Ciabatta beurre et confiture 3.00
- Fromage jeune (2 tranches) 3.00
- Jambon (2 tranches) 3.00
- Nutella 1.50
- Speculoospasta 1.50

LUNCH

DE 12H À 16H

SPECIALS

Eva's vegan dish voir tableau

Hawaiian Poké bowl voir tableau

Cape malay chicken curry

légumes de saison bio – riz au jasmin – coriandre 21.00

Lasagne végétarienne

sauce de tomates – épinard – aubergines 19.00

Quesadilla 'The Mexican' (végétarienne)

tortilla avec chili sin carne (hachis de seitan, haricots kidney) – guacamole – crème fraîche – jalapeños 21.00

Capellini d'épeautre

sauce de tomate-légumes-viande hachée – emmental râpé – harissa 17.00

Singapore scampi laksas

soupe au lait de coco – scampi – légumes – citronnelle – coriandre – nouilles de sarrasin (légèrement piquante)

- avec du poulet au lieu de scampi 19.50

BURGERS

DELICIEUX AVEC TONGERLO BLOND BIÈRE PRESSION

Sur demande, les burgers sont disponibles avec frites de patate douce

Katsu chicken burger

filet de poulet pané, mariné au petit lait – brioche au sésame – mayonnaise chili – wedges croustillantes 22.00

Cafe burger

burger au boeuf – brioche au sésame – comté – compote de tomates – salade mixte – wedges croustillantes 21.00

Pulled pork

palette de porc lentement cuite – sauce BBQ – brioche bao – salade de chou – wedges croustillantes 22.00

Burger végétarien

burger de légumes – brioche au sésame – sauce chili – salade mixte – wedges croustillantes 20.00

Remplacer brioche par petit pain complet et sans gluten: supplément 4.00

SALADES

Asian soba noodle salade scampi

nouilles de sarrasin – noix de cajou grillés – pickles de gingembre – vinaigrette ponzu 23.00

Like a caesar salad

cubes de poulet – salade mixte – croutons – knapperig spek – oeuf poché – écailles de Grana Padano – vinaigrette ceasar 21.00

Salade au chèvre chaud

tranches de pomme glacées au miel – quinoa soufflé – toast aux fruits et noix – avec ou sans lardons 22.00

Croquettes aux crevettes (2 pièces)

salade – frites de patate douce / wedges croustillantes 22.00

SWEET

Gâteau aux carottes aux noix et à l'ananas recouvert d'un glaçage au fromage à la crème 8.00

Gâteau au chocolat et glace de noix de coco (sans gluten, sans sucres raffinés) 8.00

New york style baked cheese cake avec coulis de fruits rouges 8.00

Banana bread muffin 5.00

Dame blanche avec de la glace artisanale 10.00

Glace de vanille pour les enfants (2 boules de glace + sucette) 6.00

Don Pedro 'grown up' milkshake de l'Afrique du Sud avec Amarula 7.00

Milkshake biscuits Oreo / banane bio 7.00

KIDS

Lamelles de poulet panées avec purée de légumes 12.00

Spelt spaghetti bolognaise 9.50

Croquette au fromage, wedges croustillantes + salade 11.00

Croquette au crevettes, wedges croustillantes + salade 14.00

Hamburger avec wedges croustillantes + mayonnaise 15.00

UN CHÈQUE-CADEAU

DE NOMAD EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE !