

KITCHEN + BAR

# NOMAD

---

## SUGGESTIES

### FOOD

---

#### LUNCH SUGGESTIE

##### POKÉ

Gemarineerde tonijn – edamame – ananas  
salsa – sushi rijst – wakame  
€ 26,50

##### GEVULDE PORTOBELLO

Geitenkaas – spinazie – venkel-appel salade –  
groetenpuree  
€ 20,00

#### BITS & BITES

##### AFGHAANS NAANBROOD MET LABNEH DIP

€ 7,00

### DRINKS

---

#### MOCKTAIL

##### KOKO SPRITZ

Virgin prosecco – komkommer – limoen –  
vlierbloesem  
€ 9,00

#### COCKTAIL

##### KOKO MARGARITA

Tequila – cointreau – komkommer –  
limoen – tajin  
€ 12,00

#### GIN

##### AVIATION GIN (vs)

€13,50

SCROLL VERDER VOOR  
DE VOLLEDIGE MENUKAART



# NOMAD

## BEERS

**Tap**  
Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 3.90  
*een échte 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 - goudgeel abdijbier met een hoppig aroma*

Duvel (8,5%) - 33cl 6.50  
*Licht fruitig, droog aroma, welgehoort, en met een licht bittere nasmaak*

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 bloemtoets*

Star Blond (alcoholvrij) - 25cl 4.50

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 afdronk (25% krikensap)*

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 / multivrucht / appel-rode biet / appel-vlierbes / pomelmoes*

Big Tom gekruid tomatensap 5.60

Yugen Kombucha Mango Kurkuma - 325 cl **BIO-vegan** 7.50

## FRESH JUICES

Vers sinaassap 6.00

Lemon squash 7.00  
*sinaassap - citroensap - grenadine*

Kelly's detox booster 5.00  
*sinaas - 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 sinaassap* 9.50

Kirr 6.50

Kirr Royal *met prosecco* 10.00

Mimosa *50/50 vers sinaassap prosecco* 9.00

## BITS & BITES

Afghaans naanbrood met labneh dip 8.00

Buffalo chicken wings 13.00  
*6 stuks*

Portie olijven 6.00

Edamame bonen & rock salt 7.00

Bruschetta melanzane 14.00  
*6 stuks, met chorizo*

Hot nacho's 11.00  
*homemade guacamole - zure room - jalapeños*

Loaded fries 12.50  
*pulled pork - gepickelde rode ui - sriracha & kewpi mayo*

## WINE BAR

**Wit** glas / fles

Symbiose **BIO** *sauvignon blanc, Frankrijk* 6.50 / 31.00

Terre Siciliane *chardonnay, Sicilië - Italië* 6.30 / 30.00

Silver Lining *chenin blanc, Zuid-Afrika* 5.00 / 22.00

Torre giacoma *pinot gris, Italië* 25.00

### Rood

Symbiose **BIO** *cabernet sauvignon, Frankrijk* 6.50 / 31.00

Finca Terra *merlot, Argentinië* 22.00

Petite Barde *bordeaux, Frankrijk* 30.00

Charles Muller *pinot noir, bio, Frankrijk* 34.50

### Rosé

Symbiose **BIO** *grenache cinsault, Frankrijk* 6.50 / 31.00

Cotes du Provence *Frankrijk* 42.00

## BUBBELS

Prosecco 7.00 / 36.00

Graham Beck brut rosé *Zuid-Afrika* 65.00

## 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

Flat white *2 shot espresso - melkschuim* 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

Chai Latte *black tea - spices - melk* 5.20

Matcha Latte *groene thee - haveremelk - honing* 5.20

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

Bio thee assortiment 3.00

*English breakfast / Earl grey / munt / Groene thee / Rooibos / Kamille / Gember & citroen / Rood fruit*

Verse muntthee 4.50

**NOMAD** immune boosting tea 4.50  
*verse gember - citrus - curcuma - sinaas*

## 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*

Moijto 12.00

## MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy 11.00

Virgin moijto 8.50

Crodino on the rocks (17.5cl) 6.80

Crodino & tonic 9.50

Gutss botanical dry & tonic 11.00  
*alcoholvrije gin met zuiderse kruiden*

Guilt free apérol 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 & BRUNCH

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

### Turkish eggs

2 gepocheerde eitjes – labneh – salsa verde - Aleppo butter - pita brood - dukkah 19.00

### 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 12.00

### Boekweit pannenkoeken (gluten- en lactosevrij)

blauwe bessen – banaan – esdoornsiroop – kokosyoghurt 14.00

### American pancakes

seizoensfruit – maple siroop – kokosyoghurt – pistache nootjes 11.00

### Granola yoghurt bowl

huisgemaakte granolamix – seizoensfruit – bloemenhoning  
• Griekse yoghurt 11.00  
• kokosyoghurt 13.00

### Oat porridge

Biologische haverhout – kokosmelk – seizoensfruit – rozijn – honing – superfood crunch 12.00

### Croissant spelt-quinoa vegan

boter – seizoensconfituur 3.00

### Glutenvrij meergranenbroodje

boter – seizoensconfituur 6.00

### Buttermilk scone

confituur – clotted cream 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
- Pico de gallo 5.00

# LUNCH

VAN 12 TOT 16.30

## SPECIALS

Maandsuggestie zie krijtbord

Poké bowl van de maand zie krijtbord

### Thai green curry

kipblokjes – jasmijnrijst – broccoli – sluismererwt 23.00

### Vegetarische power lasagna

pittige tomaten-groentensaus – spinazie – aubergines 19.00

### Quesadilla 'The Mexican' (vegan)

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

### Pasta meatballs

spelt capellini – gemengd gehakt 'de bokke' – pittige tomaten saus – parmesan – portobello 22.50

### Singapore scampi laksa

kokos-curry-maaltijdsoep – scampi – groenten – citroengras – koriander – boekweitnoedels (licht pikant) 23.00

- 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 briochebroodje – chili mayo – gemengd slaatje – aardappelwedges 22.50

### Cafe burger

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

### Pulled pork

traag gegaarde varkensschouder – bourbon BBQ-saus – bao bun – koolsalade – aardappelwedges 22.50

### Veggie burger

groentenseizoensburger – zacht 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 – caesardressing 21.00

### Salade met biologische geitenkaas

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

## SWEET

Matcha tiramisu cake 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

Scone met confituur en clotted cream 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

Pasta meatballs 12.00

Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise 15.00

Crispy chicken strips met groentepuree 12.00

Kaaskroket met aardappelwedges & groentjes 12.00

ENGLISH

KITCHEN + BAR

NOMAD

---

ASK ABOUT  
OUR

**MONTHLY SPECIAL**

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*

Duvel (8,5%) - 33cl 6.50  
*slightly fruity, dry aroma, well hopped, and with a slightly bitter aftertaste*

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

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, 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

Yugen Kombucha Mango Kurkuma - 325 cl **BIO-vegan** 7.50

## FRESH JUICES

Fresh orange juice 6.00

Lemon squash 7.00  
*orange juice - lemon juice - grenadine*

Kelly's detox booster 5.00  
*lime juce - 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

Afghan naan bread with labneh dip 8.00

Buffalo chicken wings 13.00  
*6 pieces*

Portion olives 6.00

Edamame beans & rock salt 7.00

Bruschetta melanzane 14.00  
*6 pieces, with chorizo*

Hot nacho's 11.00  
*homemade guacamole - sour cream - jalapeños*

Loaded fries wedges 12.50  
*pulled pork - red pickled onion - sriracha & kewpi mayo*

## WINE BAR

### White

Symbiose **BIO** *sauvignon blanc, France* 6.50 / 31.00

Terre Siciliane *chardonnay, Sicily - Italy* 6.30 / 30.00

Silver Lining *chenin blanc, South Africa* 5.00 / 22.00

Torre giacoma *pinot gris, Italy* 25.00

### Red

Symbiose **BIO** *cabernet sauvignon, France* 6.50 / 31.00

Finca Terra *merlot, Argentina* 22.00

Petite Barde *bordeaux, France* 30.00

Charles Muller *pinot noir, bio, France* 34.50

### Rosé

Symbiose **BIO** *grenache cinsault, France* 6.50 / 31.00

Cotes du Provence *France* 42.00

## BUBBLES

Prosecco 7.00 / 36.00

Graham Beck brut rosé *South Africa* 65.00

## 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

Flat white *2 shot espresso - milk cream* 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 plant based 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

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

Bio teas: 3.00

*English breakfast / Earl grey / Mint / Green tea / Rooibos / Camomile / Ginger lemon / Red fruit*

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 11.00

Virgin mojito 8.50

Crodino on the rocks (17.5cl) 6.80

Crodino & tonic 9.50

Gutss botanical dry & tonic 11.00  
*alcohol free gin with southern herbs*

Guilt free apérol 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

### Turkish eggs

2 poached eggs – labneh – salsa verde - Aleppo butter - pita bread - dukkah 19.00

### 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 – gouda cheese and ham – jam – Greek yogurt – 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 12.00

### 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 yogurt bowl

home made granola mix – fruit salad – flower honey

- Greek yogurt 11.00
- coconut yogurt 13.00

### Oat porridge

warm oatmeal – coconut milk – seasonal fruit – 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

### Buttermilk scone

jam – clotted cream 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
- Pico de gallo 5.00

# LUNCH

FROM 12 TO 16.30

## SPECIALS

**Monthly suggestion** see chalkboard

**Poké bowl of the month** see chalkboard

### Thai green curry

chicken cubes – jasmine rice – broccoli – pea 23.00

### Vegetarian power lasagna

spicy tomato-vegetable sauce – spinach – aubergines 19.00

### Quesadilla 'The Mexican' (vegan)

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

### Pasta meatballs

spelt capellini – mixed minced meat 'de bokke' – spicy tomato sauce – parmesan – portobello 22.50

### Singapore shrimp laksa

coconut-curry-meal soup – shrimp – fresh vegetables – lemongrass – cilantro – buckwheat noodles (slightly spicy) 23.00

- with chicken instead of shrimp 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 – mixed salad – potato wedges 22.50

### Cafe burger

beef patty – soft sesame bun – comté cheese – tomato relish – fresh salad – potato wedges 21.00

### Pulled pork

slowly cooked pork meat – barbecue sauce – steamed bao bun – coleslaw – potato wedges 22.50

### Veggie burger

vegan 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 shrimp

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

### Like a caesar salad

chicken fillet – mixed salad – croutons – crispy bacon – poached egg – parmesan cheese – caesar dressing 21.00

### Organic goat cheese salad

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

## SWEET

Matcha tiramisu cake 8.00

Vegan chocolate cake with coconut ice *(gluten free & no refined sugars)* 8.00

New york style baked cheese cake with red fruit coulis 8.00

Scone with jam and clotted cream 5.00

Dame Blanche with vanilla ice cream and hot chocolate sauce 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

Pasta meatballs 12.00

Hamburger with potato wedges and fresh mayonnaise 15.00

Crispy chicken strips with vegetable puree 12.00

Cheese croquette with potato wedges and salad 12.00

FRANÇAIS

KITCHEN + BAR

NOMAD

---

DÉCOUVREZ  
NOS

**SUGGESTIONS**

DÉFILER VERS LE BAS  
POUR LE MENU COMPLET



KITCHEN + BAR

# NOMAD

## BIÈRES

### Pression

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - <b>BIO</b> <i>vraie bière blonde belge avec une copieuse portion de houblon bio</i>	3.90
Tongerlo Blond (6%) - 25cl <i>bière d'abbaye d'une couleur cuivrée avec un début sucré</i>	5.60

### En bouteille

Prior Tongerlo triple (9%) - 33cl <i>refermentation en bouteille, bière d'abbaye, arôme de houblon</i>	7.90
Duvel (8,5%) - 33cl <i>arôme légèrement fruité et sec, bien houblonné et avec un arrière-goût légèrement amer</i>	6.50
Tongerlo Brune (6,5%) - 33cl <i>refermentation en bouteille - couleur marron foncé, saveurs douces et sucrées de vanille et de banane grillée</i>	7.30
Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl <i>bière belge authentique à l'odeur de levure associée à une légère touche fleurie</i>	7.40
Star Blond (sans alcool) - 25cl	4.50
Witbier Super 8 (5,1%) - 25cl <i>bière de blé, non filtrée, épicée et rafraîchissante</i>	5.80
Mystic Kriek (3,5%) - 25cl <i>bière à base de cerises (25% de jus de cerise)</i>	5.70
Flandrien Super 8 (6,4%) - 33cl <i>bière blonde de caractère avec des arômes tels que le houblon aromatique, la coriandre, des notes de chêne et de vanille</i>	6.70

## 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 : <i>pomme / pomme-poire / multifruits / pomme-betterave / pomme-sureau / pamplemousse</i>	3.50
Big Tom ( <i>jus de tomate épicé</i> )	5.60
Yugen Kombucha Mango Kurkuma - 325 cl <b>BIO-vegan</b>	7.50

## JUS FRAIS

Jus d'orange frais	6.00
Lemon squash <i>jus d'orange - citron vert - grenadine</i>	7.00
Kelly's detox booster <i>jus de citron - jus de citron vert - sirop de fleurs de sureau</i>	5.00
Green superfood smoothie <i>pomme - banane - kiwi - épinard - spiruline - menthe</i>	6.50
Homemade ginger shot <i>orange - gingembre - curcuma - poivre noir</i>	3.00

## APÉRITIFS

Aperol spritz	10.00
Apero maison <i>sirop de fleurs de sureau - gin - prosecco</i>	10.00
Lillet rosé <i>avec tonic</i>	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 <i>avec tonic ou jus d'orange frais</i>	9.50
Kirr	6.50
Kirr Royal <i>avec prosecco</i>	10.00
Mimosa <i>50/50 jus d'orange frais + prosecco</i>	9.00

## BITS & BITES

Pain naan afghan avec trempette labneh	8.00
Buffalo chicken wings <i>6 pièces</i>	13.00
Portion d'olives	6.00
Edamame bonen <i>avec gros sel</i>	7.00
Bruschetta melanzane <i>6 pièces, avec chorizo</i>	14.00
Hot nacho's <i>guacamole - crème épaisse - piment jalapeño</i>	11.00
Wedges croustillantes patates douces <i>porc effiloché - oignon rouge mariné - mayonnaise sriracha et kewpie</i>	12.50

## VINS

	verre / bouteille
<b>Blanc</b>	
Symbiose <b>BIO</b> <i>chardonnay viognier, France</i>	6.50 / 31.00
Terre Siciliane <i>chardonnay, Sicilie - Italie</i>	6.30 / 30.00
Silver Lining <i>chenin blanc, Afrique du Sud</i>	5.00 / 22.00
Torre giacoma <i>pinot gris, Italie</i>	25.00
<b>Rouge</b>	
Symbiose <b>BIO</b> <i>cabernet sauvignon, France</i>	6.50 / 31.00
Finca Terra <i>merlot, Argentine</i>	22.00
Petite Barde <i>bordeaux, France</i>	30.00
Charles Muller <i>pinot noir, bio, France</i>	34.50
<b>Rosé</b>	
Symbiose <b>BIO</b> <i>grenache cinsault, France</i>	6.50 / 31.00
Cotes du Provence <i>France</i>	42.00
<b>BULLES</b>	
Prosecco	7.00 / 36.00
Graham Beck brut rosé <i>Afrique du Sud</i>	65.00

## GIN

+ Fever Tree mediterranean tonic	
Black Swan Gin (BE) <i>Gin distillé à Bruges avec des saveurs citriques douces</i>	14.00
Hendrick's Gin (UK) <i>Gin très populaire servi avec du concombre</i>	13.50
Inverroche fynbos Gin (ZA) <i>Goutez l'Afrique du Sud avec ce gin de saveur unique</i>	15.00

GIN DU MOIS voir tableau

## BOISSONS CHAUDS AVEC CAFÉ

Espresso	3.20
Americano	3.30
Decaf	3.30
Double espresso	4.50
Latte macchiato <i>1 shot d'espresso - lait</i>	4.50
Flat white <i>2 shots d'espresso - mousse de lait</i>	4.50
Cappuccino <i>2 shots d'espresso - mousse de lait</i>	4.50
Iced Latte	5.00
Irish coffee / Italian coffee	9.50
Dirty Chai Latte <i>chai latte - shot espresso</i>	6.50

### Ajouter suppléments

• Supplément lait végétal <i>noix de coco / jardins / amandes / soja</i>	0.70
• Supplément sirop <i>vanille / caramel / spéculoos</i>	0.70
• Shot espresso	1.50

## SANS CAFÉ

Chocolat chaud <i>100% chocolat Callebaut</i>	4.50
Chai Latte <i>thé noir - épices - lait</i>	5.20
Matcha Latte <i>thé vert - lait de coco - miel</i>	5.20
Golden Latte <i>lait d'amande - curcuma - cannelle - gingembre</i>	5.20
Bio thé: <i>English breakfast / Earl grey / Menthe / Thé vert / Rooibos / Camomille / Citron gingembre / Fruits rouges</i>	3.00
Thé à la menthe fraîche	4.50
<b>NOMAD immune boosting tea</b> <i>gingembre frais - agrumes - curcuma</i>	4.50

## COCKTAILS

Dark & stormy <i>Rhum - tonic - menthe - citron vert</i>	12.00
Moscow mule <i>Vodka - ginger beer - menthe - citron vert</i>	12.00
Cosmopolitan <i>Vodka - cointreau - canneberge - citron vert</i>	13.00
Negroni (aged) <i>Gin - campari - Kaapse vermouth</i>	12.00
Mojito	12.00

## MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy	11.00
Virgin mojito	8.50
Crodino on the rocks (17.5cl)	6.80
Crodino & tonic	9.50
Gutss botanical dry & tonic <i>gin distillé sans alcool aux herbes du sud</i>	11.00
Guilt free aperol 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 – rösti de courgette et de pomme de terre – sauce hollandaise

- avec du saumon fumé
- avec du lard croustillant

### Turkish eggs

2 oeufs pochés – labneh – salsa verte – beurre Aleppo – pain pita – dukkah

### Crushed avocado on toast

avocat – saumon fumé – crumble de noix

### All day breakfast sandwich

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

### 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

### Kickstart breakfast

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

### Crêpes de sarrasin (sans gluten, sans lactose)

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

### Pancakes américains

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

### Granola yoghurt bowl

granola maison – salade de fruits – miel floral

- yaourt grec
- yaourt de coco

### Oat porridge

flocons d'avoine – lait de coco – fruits de saison – raisins sec – miel – super aliment croquant

### Croissant épautre-quinoa vegan

beurre – confiture

### Pain multigrains sans gluten

beurre – confiture

### Buttermilk scone

confiture – crème fouettée

#### EN SUPPLÉMENT

- 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
- Paté de speculoos 1.50
- Pico de gallo 5.00

# LUNCH

DE 12H À 16.30H

## SPECIALS

**Suggestion du mois** voir le tableau

**Poké bowl du mois** voir le tableau

### Thai green curry

cubes de poulet – riz au jasmin – brocoli – pois de printemps

23.00

### Lasagne végétarienne

sauce tomate – épinard – aubergine

19.00

### Quesadilla 'The Mexican' (végétarienne)

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

21.00

### Pasta meatballs

Capellini d'épeautre – mélange de viande hachée 'de bokke' – sauce tomate épicée – parmesan – portobello

22.50

### Singapore scampi laksa

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

23.00

- 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 – salade mixte – wedges croustillantes

22.50

### Cafe burger

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

21.00

### Pulled porc

palette de porc basse température – sauce BBQ – brioche bao – salade de chou – wedges croustillantes

22.50

### 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 grillées – pickles de gingembre – vinaigrette ponzu

23.00

### Like a caesar salad

dés de poulet – salade mixte – croutons – lardons croustillantes – oeuf poché – écailles de Grana Padano – vinaigrette caesar

21.00

### Salade au chèvre chaud

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

22.00

## SWEET

Matcha tiramisu cake

8.00

Gâteau au chocolat glace à la noix de coco en sucre raffiné

(sans gluten, sans sucres raffinés)

8.00

New york style baked cheese cake avec coulis de fruits rouges

8.00

Scone avec confiture et crème fouettée

5.00

Dame blanche à la glace artisanale

10.00

Glace 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

## POUR LES ENFANTS

Spaghetti aux boulettes

12.00

Hamburger avec wedges croustillantes + mayonnaise

15.00

Lamelles de poulet panées avec purée de légumes

12.00

Croquette au fromage, wedges croustillantes + salade

12.00