

KITCHEN + BAR

# NOMAD

---

## SUGGESTIES

### FOOD

---

#### LUNCH SUGGESTIE

##### FISH & MASH

Bio zalmfilet – puree met 'Hogen Akker'  
spinazie – miso hollandaise  
€ 24,50

#### BITS & BITES

##### AFGHAANS NAANBROOD MET LABNEH DIP

€ 7,00

### DRINKS

---

#### MOCKTAIL

##### SUNSET SPRITZ

Martini floreale – ananas – tonic  
€ 8,50

#### COCKTAIL

##### 'PARADICE' BY PAINTURE

Wodka – pompelmoes – 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 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, welgehoopt, 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 bloementoets*

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 / pompelmoes*

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

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

Afghaans naanbrood met labneh dip 8.00

Goujonnettes 12.00  
*visreepjes van kabeljauw - homemade tartare*

## WINE BAR

### Wit

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* 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 - melk* 5.20

Matcha Latte *groene thee - havermelk - honing* 5.20

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

Bio thee assortiment 3.00

*English breakfast / Earl grey / White rose / munt / matcha 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*

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

Copperhead 0.0 & tonic 11.00  
*alcoholvrij gedistilleerde gin*

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 & 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
- met knapperig spek

19.00  
16.00

### Shakshuka toast

Licht getoast ovenbrood – shakshuka saus – feta – sunny side eitje – dukkah

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

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
- kokosyoghurt

11.00  
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

### Indian butter chicken

Kipblokjes – kruidige tomaten saus – wilde rijst – pico de gallo – koriander – naan brood (licht pikant)

22.50

### 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 – aardappelwedges

22.00

### Cafe burger

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

21.00

### Pulled pork

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

22.00

### 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 geplateerde appelschijfjes – gepofte quinoa – fruit-notentost – 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

7.50

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

Crispy chicken strips met groentepuree

12.00

Pasta meatballs

12.00

Kabeljauw reepjes met groentepuree

12.00

Garnaalkrokot met aardappelwedges & groentjes

14.00

Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise

15.00

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

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 starter platter 13.00  
*selection of cold tapas*

Portion olives 6.00

Potato wedges & homemade mayo 4.00

Sweet potato fries & homemade mayo 4.00

Afghan naan bread with labneh dip 8.00

Goujonnettes 12.00  
*cod fish strips - homemade tartare*

## WINE BAR

glass / bottle

### 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* 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 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

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

Bio teas: 3.00

*English breakfast / Earl grey / White rose / Mint / Matcha 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

Copperhead 0.0 & tonic 11.00

*alcohol free distilled gin*

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

### Shakshuka toast

toasted farm style bread – shakshuka sauce – feta – sunny side egg – dukkah 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 – 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

### Indian butter chicken

chicken fillet – spicy tomato sauce – wild rice – pico de gallo – cilantro – naan bread (slightly spicy) 22.50

### 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 – potato wedges 22.00

### 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 22.00

### 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

### Shrimp croquettes (2 pieces)

with fresh salad – sweet potato fries / potato wedges 22.00

## SWEET

Carrot cake with walnuts and pineapple topped with cream cheese icing 7.50

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

Crispy chicken strips with vegetable puree 12.00

Pasta meatballs 12.00

Cod strips with vegetable puree 12.00

Shrimp croquette with potato wedges and salad 14.00

Hamburger with potato wedges and fresh mayonnaise 15.00

A GIFT VOUCHER FROM NOMAD IS ALWAYS A GOOD IDEA!

FRANÇAIS

KITCHEN + BAR

NOMAD

---

DÉCOUVREZ  
NOS

**SUGGESTIONS**

DÉFILER VERS LE BAS  
POUR LE MENU COMPLET



# 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

Edamame bonen <i>avec gros sel</i>	7.00
Hot nacho's <i>guacamole - crème épaisse - piment jalapeño</i>	9.00
Morceaux de poulet panés <i>sauce aux cacahuètes et mangue</i>	8.00
Plat antipasto <i>sélection de tapas froids</i>	13.00
Portion d'olives	6.00
Quartiers de pomme de terre & mayo	4.00
Quartiers de patate douce & mayo	4.00
Pain naan afghan avec trempette labneh	8.00
Goujonnettes <i>lanières de cabillaud - tartare fait maison</i>	12.00

## 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

## BULLES

Prosecco	7.00 / 36.00
Graham Beck brut rosé <i>Afrique du Sud</i>	55.00

## 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
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
Salted caramel hot chocolate	5.00
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 / White rose / Menthe / Matcha 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
Copperhead 0.0 & tonic <i>gin distillé sans alcool</i>	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 – rösti de courgette et de pomme de terre – sauce hollandaise

- avec du saumon fumé
- avec du lard croustillant

### Shakshuka toast

pain au four légèrement grillé – sauce shakshuka – feta – oeuf sur le plat – 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

### Indian butter chicken

dés de poulet – sauce tomate épicée – riz sauvage – pico de gallo – coriandre – pain naan (légèrement épicé)

22.50

### 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 – 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 basse température – 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 grillées – pickles de gingembre – vinaigrette ponzu

23.00

### Like a caesar salad

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

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

### Croquettes aux crevettes (2 pièces)

salade – frites de patate douce / wedges croustillantes

22.00

## SWEET

Carrot cake avec noix et ananas et glaçage au fromage à la crème

7.50

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 avec de 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

Emincés de poulet panées avec purée de légumes

12.00

Spaghetti aux boulettes

12.00

Lanières de cabillaud à la purée de légumes

12.00

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 !