

KITCHEN+BAR

# NOMAD

## SUGGESTIES

### FOOD

---

#### LUNCH SUGGESTIE

##### BRIOCHE OMELET

spinazie – ricotta – avocado – rucola  
€ 16,50

##### THAIS VISPIJN

gebakken rijst  
€ 34,00

##### PASTA ALL'AMATRICIANA

wortel – parmezaan – varkenswangetjes  
€ 30,00

### DRINKS

---

#### MOCKTAIL

##### BLOODY ORANGE

bloedsinaas – gember – dragon  
€ 11,00

#### COCKTAIL

##### CAPE SUNRISE

vermouth – gin – sinaas  
€ 13,00

#### WINTER

##### APPELTHEE

gember – kaneel  
€ 7,00

SCROLL VERDER VOOR  
DE VOLLEDIGE MENUKAART



# NOMAD

## BEERS

### Tap

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

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 4.30  
*een échte Belgische pils met een stevige portie biohop*

### 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*

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% kriegensap)*

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

Super 8 Yona (0,4%) - 25cl 6.20  
*Van nature alcoholvrij bier met friszure en licht bittere smaak*

Super 8 Yona Bloedsinaasappel (0,4%) - 25cl 6.20  
*Van nature alcoholvrij bier met friszure en licht bittere smaak, vleugje zoet, bloedappelsien*

## NON ALCOHOLIC

Pepsi Cola / Pepsi Zero 3.50

Limonade citroen / orange (Val) 3.50

Ice Tea (Val) 3.50

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.50

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

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

## FRESH JUICES

Vers sinaasapp 6.00

Lemon squash 7.00  
*sinaasapp - citroensapp - grenadine*

Kelly's detox booster 6.00  
*sinaas - limoensapp - citroensapp - vlierbloesemsiroop - munt*

Green superfood smoothie (nieuw recept) 9.00  
*spinazie - avocado - banaan - ananas - limoen*

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

## APERITIF

Aperol spritz 12.00

Huisapero *gin - prosecco - rozensiroop* 10.00

Lillet rosé *met tonic* 11.00

Glas prosecco 7.50

Martini wit / rood 7.50

Porto wit / rood 7.50

Droge sherry 7.50

Pineau des charentes 7.50

Ricard 5cl 8.50

Picon vin blanc 10.00

Campari *met tonic of vers sinaasappelsap* 10.00

Kirr 8.00

Kirr Royal *met prosecco* 10.00

Mimosa *50/50 vers sinaasapp prosecco* 9.00

## BITS & BITES

Afghaans naanbrood met dip 8.00

Spaanse losada olijven 6.00

Bordje Flandrien kaas 6.00

Bordje Coppa ham 8.00

Hot nachos 9.00  
*cheddar - jalapeños - homemade guacamole*

Ricottaballetjes putanesca (5x) 9.50

Home made loempia's (4x) 10.00  
*met kip & sweet chili dip*

Tapas plankje 22.50  
*Flatbread met hummus van butternut - Nobashi garnalen - Flandrien kaas - Coppa ham - olijven*

## WINE BAR

### Wit

Domaine Saint Paul **BIO**

*viognier-marsanne, Frankrijk* 6.90 / 33.00

Terre Siciliane *chardonnay, Sicilië - Italië* 6.90 / 33.00

Norbert Schmelzer *grüner veltliner, Oostenrijk* 6.90 / 33.00

Torre giacoma *pinot gris, Italië* 26.00

### Rood

Domaine Saint Paul **BIO** *pinot noir, Frankrijk* 6.90 / 33.00

Vitti *negroamaro, Italië* 6.90 / 33.00

Charles Muller **BIO** *pinot noir, Frankrijk* 36.00

### Rosé

Domaine Saint Paul gris **BIO**

*grenache cinsault, Frankrijk* 6.90 / 33.00

Côtes du Provence

*grenache cinsault syrah, Frankrijk* 42.00

## BUBBELS

Prosecco 7.50 / 37.00

Graham Beck brut rosé *Zuid-Afrika* 65.00

## GIN

+ Fever Tree mediterranean tonic

Black Swan Gin (BE) 14.00

*In Brugge gedistilleerde gin met milde citrus toets*

Hendrick's Gin (UK) 13.50

*Zeer populaire gin geserveerd met komkommer*

Inverroche fynbos Gin (ZA) 15.00

*Elegant, fris en complexe op basis van een smaakvolle mix van Afrikaanse en traditionele kruiden*

## HOT DRINKS WITH COFFEE

Espresso 3.50

Americano 3.50

Decaf 3.50

Dubbele espresso 5.00

Latte macchiato *1 shot espresso - melk* 4.50

Flat white *2 shot espresso - 1/3 melk - 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*

• 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 - havermelk* 5.20

Golden Latte *havermelk - 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 *(indien voorradig)* 4.50

**NOMAD** immune boosting tea 4.50

*verse gember - citrus - curcuma - sinaas*

## COCKTAILS

Dark & stormy 12.00

*Rum - ginger beer - munt - limoen*

Moscow mule 12.00

*Vodka - ginger beer - munt - limoen*

Mojito 12.00

*Rum - limoen - munt*

## MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy 11.00

Virgin mojito 9.50

No-Mad mocktail 10.00

*passievrucht - limoen - vanille*

Ginger spritz 7.00

*gember - sinaas - spuitwater*

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 / Martens bio eieren / Jam Jam confituur / de Reinaardhoeve ijs / Confiserie Renée / zalmrokerij Wymo

VOOR ALLERGENEN WENDT U ZICH TOT HET PERSONEEL

## BREAKFAST & BRUNCH

Mimosa 50/50 vers sinaassap prosecco 9.00  
Ginger shot 3.00

### Maandsuggestie zie krijtbord

#### Eggs benedict

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

- met duurzaam gerookte zalm 21.00
- met knapperig spek 16.50

#### Huevos Rancheros

tortilla – avocado – rode bonen – spiegelei 17.00

#### Crushed avocado on toast

homemade avo salsa – duurzaam gerookte zalm – notencrumble 23.00

#### All day breakfast sandwich

getoast farm style brood – 2 bio-eitjes naar keuze (roerei, spiegelei of gepocheerd) – knapperig spek 14.00

#### Nomad royale

croissant – ovenbrood – ciabatta – gekookt ei/spiegelei – jonge graskaas – kippenwit – seizoensconfituur – granola yoghurt bowl – american pancake – ginger shot – vers sinaas of appelsap – koffie/thee – chocoladepraline (Niet tussen 12u en 15u) 27.50

#### Kickstart breakfast

farm style ovenbrood – ciabatta – boter – seizoensconfituur – vers sinaas of appelsap – koffie of thee 12.00

#### Paleo boekweit pannenkoeken

(gluten & lactosevrij en zonder geraffineerde suikers) 14.00  
kokosmascarpone – framboos – coulis (Niet tussen 12u en 15u)

#### American pancakes

rode vruchten – kokosyoghurt – meringue (Niet tussen 12u en 15u) 11.00

#### Tropical granola yoghurt bowl

huisgemaakte granolamix – tropisch fruit – bloemenhoning 13.00  
• Griekse yoghurt 15.00  
• kokosyoghurt

#### Hot oat porridge

havermout pap – blauwe bes en banaan – afgewerkt met bloemenhoning en superfood crunch 12.00

#### Croissant met boter en seizoensconfituur

4.00

#### Glutenvrij meergranenbroodje met boter en seizoensconfituur

6.20

#### Cinnamon roll muffin

5.00

#### ADD EXTRAS

- Knapperig spek 3.00
- Duurzame gerookte zalm 6.80
- 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 met yoghurt 6.00
- Toast met boter en confituur 3.00
- Ciabatta met boter en confituur 3.00
- Biologische graskaas (2 sneden) 3.00
- Kippenwit (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

### Maandsuggestie zie krijtbord

#### Indian red curry

gegrilde kip – wok groenten – jasmijn rijst 24.50

#### Cannelloni (vegetarisch)

ricotta – spinazie – aubergine – tomatencompote 19.00

#### Quesadilla 'The Mexican' (vegetarisch)

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

#### Spelt capellini bolognaise

gehakt – tomaten- & groentensaus – gemalen emmentaler & harissa on the side 17.00

#### Bloemkoolsteak (vegan)

venkelcreme – krieltjes – chimichurri 22.50

#### Ramen soep bowl

paksoi – wortel – beukenzwammetjes – sojascheut – soba noodles - buikspek 24.50

## BURGERS

HEERLIJK MET TONGERLO BLOND VAN 'T VAT

### Geserveerd met aardappel wedges of zoete aardappel frietjes

#### Southern fried chicken burger

crispy gebakken kipfilet gemarineerd in karnemelk – zacht briochebroodje – andalouse mayo – gemengd slaatje 22.50

#### Cafe burger

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

#### Pulled pork

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

#### The veggie burger (vegetarisch)

Homemade burger met bloemkool & kikkererwt – brioche – zoetzure chilli – gemengd slaatje 21.00

Vervang brioche bun door gluten en lactose vrije bun: supplement 4.00

## SALADES

#### Asian beef tataki

oosterse salade – kort gebakken rundsfilet – soba noodles – ponzu dressing 26.50

#### Salade met bio geitenkaas De Volle Maan

met gebakken appeltjes en noten-abrikozen brood 'Peinture' 22.50

#### Like a caesar salad

kipfiletblokjes – gemengde salade – broodcroutons – knapperig spek – zacht gepocheerd eitje – parmesanschilfers – caesardressing 21.50

#### Garnaalkroketten (2 stuks)

met frisse groene salade – zoete aardappelfrietjes of aardappelwedges 24.00

#### Extra aardappel wedges of zoete aardappel frietjes

4.00

## SWEET

Nomad's famous carrot cake 8.00

Vegan Chocolate cake en matcha kokosijs (gluten- en suikervrij) 8.00

New York style baked cheese cake met rode vruchten coulis 8.00

Cinnamon roll muffin 5.00

Dame Blanche met hoeve-ijs 10.00

Kinderijsje (2 bolletjes vanille-ijs + lolly) 6.00

#### Milkshakes

- Speculoos 10.00
- Salted caramel & banaan 11.00
- Iced coffee 10.00
- Vanilla bean 9.00
- Espresso martini (vodka & vanille) - The grown up milkshake! 12.00

## KIDS

Spelt spaghetti bolognaise 9.50

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

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

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 4.30  
*a real Belgian lager with a hearty portion of organic hops*

### 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*

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*

Super 8 Yona (0,4%) - 25cl 6.20  
*Naturally alcohol-free beer with a fresh, sour and slightly bitter taste*

Super 8 Yona Blood orange (0,4%) - 25cl 6.20  
*Naturally alcohol-free beer with a fresh, sour and slightly bitter taste, hint of sweet, blood orange*

## NON ALCOHOLIC

Pepsi Cola / Pepsi Zero 3.50

Limonade lemon / orange (Val) 3.50

Ice Tea (Val) 3.50

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.50

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 6.00  
*orange - lime juice - lemon juice - elderflower syrup - mint*

Green superfood smoothie (**new recipe**) 9.00  
*spinach - avocado - banana - pineapple - lime*

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

## APERITIF

Aperol spritz 12.00

Aperitif Nomad *gin - prosecco - elderflower liqueur* 10.00

Lillet rosé *with tonic* 11.00

Glass of prosecco 7.50

Martini white / red 7.50

Porto white / red 7.50

Dry sherry 7.50

Pineau des charentes 7.50

Ricard 5cl 8.50

Picon vin blanc 10.00

Campari *with tonic or fresh orange juice* 10.00

Kirr 8.00

Kirr Royal *with prosecco* 10.00

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

## BITS & BITES

Afghaans naanbrood with dip 8.00

Spanish losada olives 6.00

Flandrien cheese plate 6.00

Coppa ham plate 8.00

Hot nachos 9.00  
*cheddar - jalapeños - homemade guacamole*

Ricotta balls putanesca (5x) 9.50

Home made spring rolls (4x) 10.00  
*with chicken & sweet chili dip*

Tapas platter 22.50

*Flatbread with butternut hummus - Nobashi shrimp - Flandrien cheese - Coppa ham - olives*

## WINE BAR

### White

Domaine Saint Paul **BIO**

*viognier-marsanne, France* 6.90 / 33.00

Terre Siciliane *chardonnay, Sicily - Italy* 6.90 / 33.00

Norbert Schmelzer *grüner veltliner, Austria* 6.90 / 33.00

Torre giacoma *pinot gris, Italy* 26.00

### Red

Domaine Saint Paul **BIO** *pinot noir, France* 6.90 / 33.00

Vitti *negroamaro, Italy* 6.90 / 33.00

Charles Muller **BIO** *pinot noir, France* 36.00

### Rosé

Domaine Saint Paul gris **BIO**

*grenache cinsault, France* 6.90 / 33.00

Côtes du Provence

*grenache cinsault syrah, France* 42.00

## BUBBLES

Prosecco 7.50 / 37.00

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*

## HOT DRINKS WITH COFFEE

Espresso 3.50

Americano 3.50

Decaf 3.50

Double espresso 5.00

Latte macchiato *1 shot espresso - milk* 4.50

Flat white *2 shot espresso - 1/3 milk - 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*

• 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 - oat milk* 5.20

Golden Latte *oat 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 (*if available*) 4.50

**NOMAD** immune boosting tea 4.50

*fresh ginger - citrus - turmeric*

## COCKTAILS

Dark & stormy 12.00

*Rum - ginger beer - mint - lime*

Moscow mule 12.00

*Vodka - ginger beer - mint - lime*

Mojito 12.00

*Rum - lime - mint*

## MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy 11.00

Virgin mojito 9.50

No-Mad mocktail 11.00

*passion fruit - lime - vanilla*

Ginger spritz 7.00

*ginger - orange - sparkling water*

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 / Martens bio eieren / Jam Jam confituur / de Reinaardhoeve ijs / Confiserie Renée / salmon smokehouse Wymo

FOR ALLERGENS, PLEASE CONTACT THE STAFF

## BREAKFAST

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

**Monthly suggestion** see chalkboard

### Eggs benedict

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

- with sustainable smoked salmon 21.00
- with crispy bacon 16.50

### Huevos Rancheros

tortilla – avocado – red beans – fried egg 17.00

### Crushed avocado on toast

homemade avo salsa – sustainable smoked salmon – nut crumble 23.00

### All day breakfast sandwich

toasted farm style bread – 2 organic eggs of choice (scrambled, sunny side up or poached) – crispy bacon 14.00

### Nomad royale

croissant – oven bread – ciabatta – boiled egg/mirror pie – young pumpkin – chicken white – seasonal jam – granola yogurt bowl – american pancake – ginger shot – fresh orange or apple juice – coffee/tea – chocolate praline (Not between 12pm and 3pm) 27.50

### Kickstart breakfast

farm style oven bread – ciabatta – butter – jam – fresh orange or apple juice – coffee or tea 12.00

### Paleo buckwheat pancakes

(gluten- and lactose free and without refined sugars) 14.00  
coconut mascarpone – raspberry – coulis  
(Not between 12pm and 3pm)

### American pancakes

red fruits – coconut yogurt – meringue (Not between 12pm and 3pm) 11.00

### Tropical granola yogurt bowl

home made granola mix – tropical fruit salad – flower honey 13.00  
• Greek yogurt 15.00  
• coconut yogurt

### Hot oat porridge

oatmeal porridge – blueberry and banana – finished with flower honey and superfood crunch 12.00

### Croissant with butter and seasonal jam

4.00

### Gluten free multigrain bun with butter and seasonal jam

6.20

### Cinnamon roll muffin

5.00

#### ADD EXTRAS

- Crispy bacon 3.00
- Sustainable smoked salmon 6.80
- 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 with yoghurt 6.00
- Toast with butter and jam 3.00
- Ciabatta with butter and jam 3.00
- Organic cheese (2 slices) 3.00
- Chicken breast (2 slices) 3.00
- Nutella 1.50
- Speculoospasta 1.50

# LUNCH

FROM 12 TO 16.30

## SPECIALS

**Monthly suggestion** see chalkboard

### Indian red curry

grilled chicken – wok vegetables – jasmine rice 24.50

### Cannelloni (vegetarian)

ricotta – spinach – eggplant – tomato compote 19.00

### Quesadilla 'The Mexican' (vegetarian)

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

### Spelt capellini bolognese

minced meat – tomato & vegetables sauce – emmentaler cheese & harissa on the side 17.00

### Cauliflower steak (vegan)

fennel cream – baby potatoes – chimichurri 22.50

### Ramen soep bowl

bok choy – carrot – beech mushrooms – soy sprouts – soba noodles – pork belly 24.50

## BURGERS

DELICIOUS WITH TONGERLO BLOND ON TAP

Served with potato wedges or sweet potato fries

### Southern fried chicken burger

crispy baked chicken breast marinated in buttermilk – soft sesame brioche bun – andalouse mayo – mixed salad 22.50

### Cafe burger

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

### Pulled pork

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

### The veggie burger (vegetarian)

Homemade burger with cauliflower and chickpeas – brioche – sweet and sour chili – mixed salad 21.00

Change brioche bun for gluten and lactose free bun: extra 4.00

## SALADS

### Asian beef tataki

oriental salad – fried beef fillet – soba noodles – ponzu dressing 26.50

### Salad with organic goat cheese 'De Volle Maan'

with baked apples and nut-apricot bread 'Peinture' 22.50

### Like a caesar salad

chicken fillet – mixed salad – croutons – crispy bacon – poached egg – parmesan cheese – caesar dressing 21.50

### Shrimp croquettes (2 pieces)

with fresh salad – sweet potato fries or potato wedges 24.00

Extra potato wedges or sweet potato fries 4.00

## SWEET

Nomad's famous carrot cake 8.00

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

New York style baked cheese cake with red fruit coulis 8.00

Cinnamon roll muffin 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

### Milkshakes

- Speculoos 10.00
- Salted caramel & banaan 11.00
- Iced coffee 10.00
- Vanilla bean 9.00
- Espresso martini (vodka & vanilla) - The grown up milkshake! 12.00

## KIDS

Spelt spaghetti bolognese 9.50

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

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

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

Super 8 pils (5,2%) - 25cl - **BIO** 4.30  
*vraie bière blonde belge avec une copieuse portion de houblon bio*

### En bouteille

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

Duvel (8,5%) - 33cl 6.50  
*arôme légèrement fruité et sec, bien houblonné et avec un arrière-goût légèrement amer*

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*

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*

Super 8 Yona (0,4%) - 25cl 6.20  
*Bière naturellement sans alcool au goût frais, acide et légèrement amer*

Super 8 Yona Orange sanguine (0,4%) - 25cl 6.20  
*Bière naturellement sans alcool au goût frais, acide et légèrement amer, touche de sucré, orange sanguine*

## BOISSONS SOFTS

Pepsi Cola / Pepsi Zero 3.50

Limonade citron / orange (Val) 3.50

Ice Tea (Val) 3.50

Bitter Lemon / Tonic (Val) 3.50

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

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

## JUS FRAIS

Jus d'orange frais 6.00

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

Kelly's detox booster 6.00  
*orange - jus de citron vert - jus de citron - sirop de fleur de sureau - menthe*

Green superfood smoothie (**nouvelle recette**) 9.00  
*épinards - avocat - banane - ananas - citron vert*

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

## APÉRITIFS

Aperol spritz 12.00

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

Lillet rosé *avec tonic* 11.00

Verre de prosecco 7.50

Martini blanc / rouge 7.50

Porto blanc / rouge 7.50

Sherry sec 7.50

Pineau des charentes 7.50

Ricard 5cl 8.50

Picon vin blanc 10.00

Campari *avec tonic ou jus d'orange frais* 10.00

Kirr 8.00

Kirr Royal *avec prosecco* 10.00

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

## BITS & BITES

Pain naan afghan avec dip 8.00

Olives espagnoles losada 6.00

Plateau de fromage Flandrien 6.00

Plateau de jambon Coppa 8.00

Hot nachos 9.00

*cheddar - piment jalapeño - guacamole fait maison*

Boules de ricotta putanesca (5x) 9.50

Rouleaux de printemps faits maison (4x) 10.00

*avec du poulet et une sauce chili douce*

Plateau de tapas 22.50

*Pain plat au houmous de courge musquée - Nobashi*

*crevettes - fromage Flandrien - jambon Coppa - olives*

## VINS

verre / bouteille

### Blanc

Domaine Saint Paul **BIO**

*viognier-marsanne, France* 6.90 / 33.00

Terre Siciliane *chardonnay, Sicily - Italie* 6.90 / 33.00

Norbert Schmelzer *grüner veltliner, Autriche* 6.90 / 33.00

Torre giacoma *pinot gris, Italy* 26.00

### Rouge

Domaine Saint Paul **BIO** *pinot noir, France* 6.90 / 33.00

Vitti *negroamaro, Italie* 6.90 / 33.00

Charles Muller **BIO** *pinot noir, France* 36.00

### Rosé

Domaine Saint Paul gris **BIO**

*grenache cinsault, France* 6.90 / 33.00

Côtes du Provence

*grenache cinsault syrah, France* 42.00

## BULLES

Prosecco 7.50 / 37.00

Graham Beck brut rosé *Afrique du Sud* 65.00

## 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*

## BOISSONS CHAUDS AVEC CAFÉ

Espresso 3.50

Americano 3.50

Decaf 3.50

Double espresso 5.00

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

Flat white *2 shots d'espresso - 1/3 lait - mousse de 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

### Ajouter suppléments

• Supplément lait végétal 0.70  
*noix de coco / avoine / amandes*

• Supplément sirop *vanille / caramel / spéculoos* 0.70

• Shot espresso 1.50

## SANS CAFÉ

Chocolat chaud *100% chocolat Callebaut* 4.50

Chai Latte *thé noir - épices - lait* 5.20

Matcha Latte *thé vert - lait d'avoine* 5.20

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

Bio thé: 3.00

*English breakfast / Earl grey / Menthe / Thé vert / Rooibos /*

*Camomille / Citron gingembre / Fruits rouges*

Thé à la menthe fraîche (*si disponible*) 4.50

**NOMAD** immune boosting tea 4.50

*gingembre frais - agrumes - curcuma*

## COCKTAILS

Dark & stormy 12.00

*Rhum - bière au gingembre - menthe - citron vert*

Moscow mule 12.00

*Vodka - ginger beer - menthe - citron vert*

Mojito 12.00

*Rhum - citron vert - menthe*

## MOCKTAILS

Virgin dark 'n stormy 11.00

Virgin mojito 9.50

No-Mad mocktail 11.00

*fruit de la passion - citron vert - vanille*

Ginger spritz 7.00

*gingembre - orange - eau gazeuse*

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 / Martens oeufs biologiques / Jam Jam confiture / de Reinaardhoeve glace artisanale / Confiserie Renée / fumoir à saumon Wymo

POUR LES ALLERGÈNES, MERCI DE CONTACTER LE PERSONNEL

## PETIT DEJEUNER

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

### Suggestion du mois voir le tableau

#### Eggs benedict

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

- avec du saumon fumé 21.00
- avec du lard croustillant 16.50

#### Huevos Rancheros

tortilla – avocat – haricots rouges – œuf au plat 17.00

#### Crushed avocado on toast

salsa d'avocat maison – saumon fumé durable – crumble aux noix 23.00

#### All day breakfast sandwich

pain 'farm style' grillé – 2 oeufs biologiques au choix (à la coque, dur, au plat, brouillés ou pochés) – lard croustillant 14.00

#### Nomad royale

croissant – pain au four – ciabatta – œuf à la coque/œuf miroir – jeune potiron – blanc de poulet – confiture de saison – bol de yaourt granola – pancake américain – shot de gingembre – jus d'orange ou de pomme fraîche – café/thé – chocolat praliné **(Pas entre midi et 15h)** 27.50

#### Kickstart breakfast

pain 'farm style' – ciabatta – beurre – confiture – jus d'orange ou de pomme fraîche – café ou thé 12.00

#### Crêpes de sarrasin paléo

**(sans gluten et lactose, sans sucres raffinés)**  
mascarpone à la noix de coco – framboise – coulis **(Pas entre midi et 15h)** 14.00

#### Pancakes américains

fruits rouges – yaourt à la noix de coco – meringue **(Pas entre midi et 15h)** 11.00

#### Tropical granola yoghurt bowl

granola maison – salade de fruits tropicaux – miel floral  
• yaourt grec 13.00  
• yaourt de coco 15.00

#### Porridge d'avoine chaud

bouillie de flocons d'avoine – myrtille et banane – finie avec du miel floral et du croquant de superaliments 12.00

#### Croissant avec du beurre et confiture de saison

4.00

#### Pain multigrains sans gluten avec du beurre et confiture de saison

6.20

#### Cinnamon roll muffin

5.00

### EN SUPPLÉMENT

- Lard croustillant 3.00
- Saumon fumé 6.80
- 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 avec yaourt 6.00
- Toast avec beurre et confiture 3.00
- Ciabatta beurre et confiture 3.00
- Fromage jeune (2 tranches) 3.00
- Blanc de poulet (2 tranches) 3.00
- Nutella 1.50
- Paté de speculoos 1.50

UN CHÈQUE-CADEAU DE NOMAD EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE !

# LUNCH

DE 12H À 16.30H

## SPECIALS

### Suggestion du mois voir le tableau

#### Indian red curry

poulet grillé – légumes sautés au wok – riz au jasmin 24.50

#### Cannelloni (végétarienne)

ricotta – épinards – aubergine – compote de tomates 19.00

#### Quesadilla 'The Mexican' (végétarienne)

tortilla avec chili sin carne (lentilles rouges, haricots kidney) – guacamole – crème fraîche – jalapeños 21.00

#### Capellini d'épeautre

viande hachée – sauce de tomate & légumes – emmental râpé & harissa à côté 17.00

#### Steak de chou-fleur (végétalien)

crème de fenouil – pommes de terre nouvelles – chimichurri 22.50

#### Ramen soep bowl

bok choy – carotte – champignons de hêtre – germes de soja – nouilles soba – poitrine de porc 24.50

## BURGERS

DELICIEUX AVEC TONGERLO BLOND BIÈRE PRESSION

**Servi avec des quartiers de pommes de terre ou des frites de patates douces**

#### Southern fried chicken burger

filet de poulet pané, mariné au petit lait – brioche au sésame – mayonnaise andalouse – salade mixte 22.50

#### Cafe burger

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

#### Pulled porc

palette de porc basse température – sauce BBQ – brioche bao – salade de chou 22.50

#### The veggie burger (végétarienne)

Burger maison au chou-fleur et pois chiches – brioche – chili aigre-doux – salade mixte 21.00

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

## SALADES

#### Asian beef tataki

Salade orientale – filet de bœuf frit – nouilles soba – vinaigrette ponzu 26.50

#### Salade au chèvre bio 'De Volle Maan'

avec pommes au four et pain aux noix et abricots 'Peinture' 22.50

#### Like a caesar salad

dés de poulet – salade mixte – croutons – lardons croustillants – oeuf poché – écailles de Grana Padano – vinaigrette caesar 21.50

#### Croquettes aux crevettes (2 pièces)

salade – frites de patate douce ou wedges croustillants 24.00

Extra quartiers de pommes de terre ou des frites de patates douces 4.00

## SWEET

Le fameux carrot cake de Nomad 8.00

Gâteau au chocolat glace au matcha et 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

Cinnamon roll muffin 5.00

Dame blanche à la glace artisanale 10.00

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

### Milkshakes

- Speculoos 10.00
- Salted caramel & banaan 11.00
- Iced coffee 10.00
- Vanilla bean 9.00
- Espresso martini (vodka & vanille) - The grown up milkshake! 12.00

## POUR LES ENFANTS

Spelt spaghetti bolognaise 9.50

Hamburger avec wedges croustillants + mayonnaise 15.00

Lamelles de poulet panées avec purée de légumes 12.00

Croquette au fromage, wedges croustillants + salade 12.00