Déjeuner & Diner

Entrées Envoûtantes

Assiette de Crudités Colorées du Jardin.....5000 FCFA
Fraîcheur croquante, la nature sur votre table.

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan..... 10000 FCFA
Un Voyage Authentique.

Sauté de gambas en émulsion de passion.....10000 FCFA
Un duo délicat qui éveille les papilles.

Carpaccio de Capitaine..... 12000 FCFA
Fraîcheur et finesse à chaque bouchée.

Frivole de Saumon Fumé, Éclat de Goût. .....12000 FCFA
Un ballet de saveurs marines à savourer sans modération.

Lunch & Dinner

Enchanting Entrances

Colorful Garden Crudités.....5000 FCFA
Crispy freshness, nature on your pable.

Beef Carpaccio with Parmesan shaving.....10000 FCFA
An authentic culinary joueney.

Sautéed prawns in passion fruit emulsion.....10000 FCFA
A delicate paring to awaken your taste buds.

Captain Fish Carpaccio.....12000 FCFA
Freshness and legance in every bite.

Smoked Salmon Medley, a Burst of flavor..... 12000 FCFA
A ballet of sea flavors to savor without moderation.

NOMAD
★★★★

Salades Inspirées

Salade César des Terres Fumées.....9000 FCFA
Poulet et canard fumé, l'alliance parfaite.

Salade de Surimi sur sa croûte feuilletée.....10000 FCFA
Un moment de réconfort.

Fraîcheur aux Agrumes et Crevettes.....11000 FCFA
Rafraîchissement et légèreté.

Salade Nomad.....17000 FCFA
Un voyage de fraîcheur.

Soupe des saveurs

Potage du Jour, Réconfort Instantané.....5000 FCFA
Une chaleur faite maison.

Potage Parmentier, Tradition et Savoir-Faire.....5000 FCFA
Un retour aux sources avec ses croutons parfumés.

Pépé soupe de poisson.....9000 FCFA
Accompagné de ses croutons de pain parfumés à l'ail.

Inspired Salads

Smoked Lands Caesar Salad.....9000 FCFA
Chicken and smoked duck, the perfect alliance.

Surimi salad served in a puff pastry crust ..... 10000 FCFA
A moment of comfort.

Fresh Citrus and Prawn Salad.....11000 FCFA
Refreshment and lightness.

Nomad Salad.....17000 FCFA
A journey of freshness

Soup of flavors

Daily Soup, Pure Comfort.....5000 FCFA
Homemade warmth.

Parmentier Soup, Tradition and Craftsmanship...5000 FCFA
A traditionnal classic served with seasoned croutons.

Spicy Fish Pepper Soup.....9000 FCFA
Served with fragrant garlic-rubbed croutons.

NOMAD
★★★★

Viandes Succulentes

Bœuf Bourguignon.....13000 FCFA
Symphonie d 'Aromes mijotée au vin.

Pavé de Bœuf aux Cinq Epices.....16000 FCFA
Un Éveil des Sens.

Rôti d'épaule de veau.....20000 FCFA
Tendresse moelleuse.

Carré d'Agneau Croûte d'Amande.....25000 FCFA
Elégance et Richesse.

Entrecôte Grillée du Chef .....35 000 FCFA
Un Festin de Délices.

Succulent Meats

Beef Bourguignon.....13000 FCFA
A Symphony of Aromas slow-cooked in wine.

Five-Spice Beef Tendreloin.....16000 FCFA
An Awakening of the Senses.

Veal Medaillons with chanterelles.....20000 FCFA
Succulent and Tender.

Almond-Crusted Rack of Lamb.....25000 FCFA
Elegance and Richness.

Chef's Grilled Rib-Eye Steak.....35000 FCFA
A Gourmet Experience.

NOMAD
★★★★

Poissons Envoûtants

Filet de Sole aux Noisettes citronnées.....10000 FCFA
Douceur Marquée.

Poisson braisé du Jour å la Sauce Nomad.....12000 FCFA
Echantillons des Mers.
(Bar- Capitaine - Dorade - Carpe. Selon arrivage)

Marmite du Pécheur.....12000 FCFA
Un Festin de la Mer.

Filet de Dorade aux Tomates Confites .....12000 FCFA
Alchimie Parfaite.

Brochette de Capitaine.....13000 FCFA
En toute Simplicité

Calamar à la Provençale.....14000 FCFA
Mélodie du Sud.

Brochette de Gambas.....20000 FCFA
Grillades å déguster.

Bewitching Fish

Lemon-Butter Sole Fillet with Toasted Hazelnuts.....10000 FCFA
Delicately weet fravor

Grilled Fish of the Day with Nomad Sauce.....12000 FCFA
A taste of the Sea.
(Sea Bass- Captain- Sea Bream- Carp. Depending on availability)

Fisherman's Stew.....12000 FCFA
A Seafood Feast

Sea Bream Fillet with Sun-Dried Tomatoes.....12000 FCFA
Perfect Alchemy

Grilled Nile Perch Skewe.....13000 FCFA
Simple pepared.

Provençal-Style Squid.....14000 FCFA
Melody of the South

Grilled Jumbo Prawn Skewer.....20000 FCFA
Grilled Dishes To Enjoy.

NOMAD
★★★★

Volaille au coeur tendre

Sauté de Volaille aux Aromes d'Asie…….....……..10000 FCFA
Evasion en Bouche.

Cuisse de Dinde Farcie aux Champignons…....12000 FCFA
Un Voyage de Senteurs.

Émincé de Magret au Miel et Soja…….....20000 FCFA
Ambre Exquise.

Cuisse de Canard Bigarade.....22000 FCFA
Un Plaisir Gourmand.

Accompagnements

Pour compléter votre plat :

Haricot vert - Manioc - Banane vapeur - Alloco
Gratin dauphinois Purée maison - Pommes sautées - Frites maison - Riz blanc - Epinard å la crème

Accompagnements supplémentaires…....2500 FCFA

Sauces

Poivre vert – Forestière - Porto
Citronnée - Crème d'ail- Oseille

Tender-hearted poultry

Chicken Sauté with Asian Flavors…….....10000 FCFA
A Tasty Escape

Turkey Leg Stuffed with Mushrooms…….....12000 FCFA
A Joueney of Scents

Sliced Duck Breast with Honey and Soy Sauce…..20000 FCFA
Exquise Amber

Duck Leg with Bigarade Sauce…….....…22000 FCFA
A Gourmet Pleasure

Sides

to completre your dish:

Green beans – Cassava – Steamed Plantains – Alloco (Fried Plantains)
Gratin Dauphinois Homemade mashed potatoes Sautéed potatoes Homemade fried – White rice - Creamy spinach

Additional Sides Dish ……. 2500 FCFA

Sauces

Sauce Green peppercorns - Wild Mushroom sauce
Port Lemon – Garlic Cream sauce – Sorrel sauce

NOMAD
★★★★

Pâtes

Fusilli au poulet crémeux.....9000 FCFA
Un jardin dans votre assiette.

Carbonara à L'italienne .....10000 FCFA
Classique envoûtant pour les amateurs.

Bolognaise Maison.....10000 FCFA
Tradition et réconfort réunis.

Gambas crémeuses.....16000 FCFA
Saveur Marine.

Choix de pâtes : Spaghetti - Tagliatelle– Penne - Fusilli

Pasta

Creamy Chicken Fusilli.....9000 FCFA
A garden on your plate.

Italian Carbonara .....10000 FCFA
A captiving classic for food lover.

Homemade Bolognese.....10000 FCFA
Tradition and comfort combined.

Creamy Prawns.....16000 FCFA
Seafood flavors.

Choice of Pasta : Spaghetti-Tagliatelle- Penne- Fusilli

NOMAD
★★★★

Délices du Terroir - Tradition

Folon au Poisson Fumé.....8000 FCFA
Souvenir du Gabon

Feuille de Manioc du Pays.....9000 FCFA
Tradition Authentique

Bouillon de Poisson à l'Oseille, Évasion Marine.....9000 FCFA
Une délicatesse océanique, riche en caractère

Poisson Salé Grand-Mère.....12000 FCFA
Héritage d 'Autrefois.

Poulet Fumé au Nyembwe.....12000 FCFA
Epices et Terres Lointaines.

Queue de Bœuf Fumée à l'Odika.....16000 FCFA
Savoir-Faire Local.

Mijoté de Gazelle dans son Jus.....17000 FCFA
Essence du Terroir

Paquet de Porc – Epic.....20000 FCFA
Un Voyage de Goûts.

Sauté de Sanglier.....20000 FCFA
Force et Equilibre.

Local Delights - Tradition

Smocked Fish with Folon Greens..... 8000 FCFA
A Souvenir of Gabon.

Local Cassava Leaf.....9000 FCFA
An Authentic Tradition.

Fish and Sorrel Broth, Marine Escape.....9000 FCFA
An oceanic delicacy, rich in character.

Grandmother's Salted Fish.....12000 FCFA
A Tasta of Yesteryear.

Nyembwe Smoked Chicken.....12000 FCFA
Spices and Distant Lands.

Smoked Oxtail with Sauce.....16000 FCFA
Local Craft.

Gazelle Strew in Its Own Juice.....17000 FCFA
Essence of the Soil

Porcupine stir-fry wrap .....20000 FCFA
A Journey of Tastes.

Roasted Wild Boar.....20000 FCFA
Sthength and Balance.

NOMAD
★★★★

Douceurs de Gourmandise

Fondant au Chocolat.....5000 FCFA
Éclat de Plaisir.

Assiette de Fruits de Saison.....5000 FCFA
Fraicheur et Légèreté.

Tarte normande aux pommes .....5000 FCFA
Souvenir Tropical.

Profiteroles à la Vanille.....5000 FCFA
Plaisir Gourmand.

Coupe de Glaces aux Trois Parfums.....6000 FCFA
Evasion Sucrée.

Brownie coulis de fruits rouges.....6000 FCFA
Un Ecrin de Délices.

Sweet Treats

Chocolate Lava Cake.....5000 FCFA
A chocolat delight.

Seasonal Fruit Plate..... ..5000 FCFA
Freshness and Lightness.

Normandy Apple Tart.....5000 FCFA
Tropical Souvenir.

Vanilla Profiteroles .....5000 FCFA
Gourmet Pleasure.

Triple Scoop Ice Cream.....6000 FCFA
Sweet Escape.

Brownie with red berry coulis.....6000 FCFA
A real treat .

NOMAD
★★★★