



Nous vous accueillons
De 12 h à 23 h NON STOP
du LUNDI au SAMEDI

Réservation conseillée au 74 01 23 74.

Emporté et livraison à ce même numéro.

Egalement service traiteur pour tous vos événements,
N'hésitez pas à nous contacter et nous vous ferons une proposition.

Adresse postale : 09 BP 897 – Ouagadougou 09 – Burkina Faso

Adresse géographique : Le 6m à droite après la station TOTAL du bois – regardez à droite

Téléphone : 74 01 23 74 / 78 98 05 08

Mèl : lenomade.ouaga@gmail.com - Web : <http://www.lenomadeouaga.com>



Le Concept

Nous, plutôt nomades, voyageurs avec une grande soif de découvertes et passionnés de bon vivre, avons souhaité vous faire voyager et partir en découverte de nouvelles saveurs, odeurs, musiques et objets d'ailleurs...

Vous, étrangers, natifs, ou résidents, recherchez toujours un petit endroit sympa pour visiter, découvrir, se reposer, se désaltérer ou se régaler....

Le Nomade c'est un restaurant, bar, pizzeria, épicerie fine et boutique déco qui vous entraînera dans d'autres contrées et des saveurs inconnues....

Le voyage pourra être gustatif, olfactif, tactile, décoratif et même bientôt à emporter.

Concernant le restaurant – bar – pizzeria, le voyage sera géographique, planétaire, gustatif, odorant et mouvant. Notre volonté est de proposer une petite carte de produits sélectionnés mais qui évolue souvent.

Nous souhaitons que toutes nos préparations soient « Maison » et veillons à utiliser des produits de saison, frais et de qualité.

Pour ce faire, nous avons des partenariats avec des fermiers, des éleveurs, des agriculteurs, et des bouchers. Dans quelque temps, nous aurons aussi notre potager de légumes bio et nous élevons déjà quelques animaux pour vous proposer des produits encore plus frais et garantis.

La cuisine se déclinera en un voyage autour du Monde de l'Amérique du Sud à l'Asie où nous ferons escale tantôt en Méditerranée, en Provence, en Espagne, au Maroc.....



Tous nos produits sont rigoureusement contrôlés, tous nos plats sont cuisinés à l'huile d'Olive !!!!

Tapas

Bol d'olives	1500
Tapenade d'olives : pâte d'olives à la Provençale	3500
Toasts chauds à la mozzarella fondue	3500
Bruschetta au four : pain, ail, tomates, mozzarella, basilic	3000
Caviar d'aubergines à tartiner	3000
Guacamole : purée d'avocat sud américaine	3000
Houmous : purée de pois chiche à tartiner	3000
Assiette de Tapas Petite/Grande : sélection du Nomade	3500/ 6000

Entrées

Tarifs indiqués pour une entrée, possibilité de commander en plat : +1500 Fcfa

Gaspacho de tomates	3000
Salade sucrée salée avec papaye, avocat, cacahuètes	3500
Papaye au jambon cru	4000
Tartare de poisson façon Ceviche Sud Américain	4500
Samoussa au bœuf et sa petite salade	3500
Assiette de charcuterie petite/grande	4000 /6000
Daal de lentilles : purée de lentilles à l'indienne	3500
Carpaccio de bœuf et sa petite salade	5000
Tartine au Pecorino Sarde (fromage de Sardaigne)	4500
Entrées gourmandes : sur le modèle du café gourmand mais en entrée	6000



Assiettes repas

Tarifs indiqués pour un repas, possibilité de commander en entrée : - 1500 Fcfa

Salade Sardaigne : salade, crudités, tomates confites, fromage italien Pecorino Sarde	5500
Salade de chèvre chaud : salade verte, crudités, toast de chèvre nature, herbes et miel	5500
Salade légumes croquants : salade verte, tomates, concombre, courgettes, poivrons, oignons, carottes, olives, pesto	4000
Salade niçoise : salade verte, crudités, olives, œuf dur, émincés de thon et anchois	4500
Salade Italienne : salade verte, crudités, dés de mozzarella, Jambon cru, pesto, olives, croutons maison	5000
Salade asiatique : salade, crudités, émincés de BOEUF ou POULET au soja, gingembre, ail, cacahuètes	5000
Salade Nomade : salade, crudités, avocat, émincés de poulet, cacahuètes	5000
Bruschetta au four : toast de pain, pesto, tranches de tomates, mozza et jambon cru et sa salade composée	5500
Assiette de la mer : salade, crudités, pommes de terre vapeur, SAUMON ou CAPITAINÉ fumé, rillettes de poisson, beurre	6000



Les Plats

Burger Maison : toujours avec 2 pains maison !!!

Le traditionnel : deux petits pains maison, mayonnaise maison, salade, tomates, boeuf haché 4000

Le Nomade : deux petits pains maison, mayo maison, salade, tranches de tomates, boeuf haché, mozzarella fondue et oignons grillés 4000

Le Nomade Gourmand : avec bacon et œuf au plat en plus ! 5000

Le Végé : 2 pains, mayo, salade, tomates et galettes Falafel !!! 4000

Pasta

Tagliatelles ou spaghetti au saumon fumé 6000

Tagliatelles ou spaghetti Carbonara 5000

Spaghetti al Pomodoro : sauce tomate traditionnelle 4000

Spaghetti aux petits légumes 4500

Spaghetti à l'ail, tomates fraîches, basilic 4500

Spécial Véggie (à part tout ce qu'il y a de veggie sur la carte !!)

Assiette végétarienne : riz ou semoule, salade verte, crudités, légumes sautés, surprise veggie 4500

Assiette végé gourmande : Flan de légumes maison, salade composée et surprise veggie 4500

Assiette espagnole : Tortilla Espagnole aux pommes de terre et sa salade composée 4500

Burger Végé : 2 pains, mayo maison, salade, tomates et galettes Falafel !!! 4000



Spécialités Marocaines

Tajine d'Agneau aux épices Marocaines et sa graine	6000
Tajine de poulet aux citrons confits et sa graine	6000
Tajine de poulet à la fleur d'oranger et sa graine	6000
Couscous Marocain au Poulet et aux légumes	6000
Couscous Marocain à l'agneau et aux légumes	6000

Poisson : Capitaine provenance Burkina Faso, autres poissons de l'Atlantique (Togo)

Brochettes de capitaine aux légumes	5500
Filet de capitaine aux saveurs indiennes	5500
Poisson entier au four au vin blanc et moutarde : bar, daurade, carpe selon arrivage... demandez	5500
Brochette de lotte au lard	6000
Filet de bar avec sa crème au basilic	6000
Cassolette de poissons traditionnelle !!!!	6000
Lotte ou capitaine beurre citron	5500



Viande : Provenance Burkina Faso

Poulet Yassa (4ou5 morceaux) ~ saveur Africaine à la moutarde et aux oignons	4500
Poulet Grillé aux herbes de Provinces (4ou5 morceaux)	4500
Aiguillettes de poulet au chorizo	5500
Aiguillettes de poulet crème champignons de Paris	5500
Steak de filet de bœuf grillé aux herbes de Provence	5000
Steak de filet de bœuf sauce au poivre vert	5500
Médailles de filet de bœuf aux cèpes, morilles, pleurotes, champignons de Paris et crème fraîche	6000
Emincés de filet de bœuf sauce Mafé (sauce africaine traditionnelle à la pâte d'arachides)	5500
Filet de dromadaire du Burkina !! Découverte	6000
Confit de canard du Sud-Ouest	6000



Accompagnements au choix

Salade verte	1000
Crudités variées	1000
Salade marocaine : tomates, concombres, poivrons	1000
Pommes de terre sautées	1000
Flan de légumes	1500
Frites	1000
Légumes de saison sautés	1000
Courgettes sautées au basilic	1000
Épinards frais saisis	1000
Ecrasé de pommes de terre	1500
Riz pilaf	1000
Semoule	1000
Spaghettí	1000
Tagliatelles	1500

Menus enfants

Oeufs au plat accompagnés de riz ou de spaghettí 1 boule de glace vanille ou chocolat	3000
Pizza au choix taille enfant 1 boule de glace vanille ou chocolat	4500
Steak haché accompagné de riz ou de spaghettí 1 boule de glace vanille ou chocolat	3500



Pour terminer

Mousse au chocolat Maison	3 000
Salade de fruits de saison	2 500
Fruits frais entiers : mangues, ananas...selon saison	1 500
Crumble Nomade revisité (!!!) et glace vanille	4 000
Brownie maison au chocolat et chantilly	4 500
Ananas poêlé au sucre de canne	3 000
Tiramisu traditionnel italien	4 500
Cœur coulant au chocolat (préparation 15 mn) servi avec une boule de glace vanille Petit /grand	3500/ 4500
Profiteroles, glace vanille et chocolat fondu	4000
Thé à la menthe traditionnel marocain – 1 théière	2000
Bananes flambées au Rhum	3500
Café gourmand : assortiment de mignardises avec un café ou un déca (Petit/grand)	3500/ 6 000

Desserts glacés

Coupe Nomade : glace vanille, glace choco, Curaçao bleu	4 000
Colonel : 2 boules de glace citron et vodka	4 000
Irish Coffee : whisky, café chaud sucré, chantilly	4 000
Boule de glace : Chocolat, vanille, citron (1,2,3..)	1 000
Dame blanche : 2 boules de glace vanille, chocolat fondu, chantilly	4 000
Dame noire : 2 boules de glace chocolat, chocolat fondu, chantilly	4 000
Fruits de saison Melba : fruits et 2 boules de glace vanille	3 500
Supplément chantilly	1 000



Menus découverte à 12 500 Fcfa

Nomade

Caviar d'aubergines à tartiner
Filet de Dromadaire grillé et pommes de terre sautées
Crumble Nomade révisité et sa boule de glace

Marocain

Samoussa au bœuf et sa petite salade fraîcheur
Tajine d'agneau confit à la Marocaine et sa graine
Salade de fruits et thé à la menthe Marocain

Italien

Primí Piattí : Spaghetti al' Pomodoro
Secondí Piattí : Filet de bœuf grillé aux Herbes de Provence et pommes
de terre sautées
Tiramisu traditionnel italien !!

Véggie

Caviar d'aubergines à tartiner
Assiette Végétarienne : salade composée, riz ou semoule, légumes
sautés, surprise végé
Crumble Nomade révisité et sa boule de glace



Pour se désaltérer

Sans alcool

Sucreries 30cl : Coca, fanta, sprite, tonic, bulvit, Coco O, Malta	1000
Lafi 0,5L	500
Lafi 1,5L	1300
Lafi gazeuse 0,5L	1000
Jus de fruits frais naturels (selon la saison, demandez au service)	2000
Sirops faits maison bissap, gingembre... (demandez au service)	1500
Jus de fruits divers : orange, ananas, cocktail...	1500
Jus de citron naturel et sucre de canne	2000
Sirops : fraise, grenadine, menthe, peche, noix de coco, caramel, pêche, cassis, orgeat, menthe glaciale	1000
Dafani verre	1500
Dafani 1L	2500
Red Bull	2000
Thé à la Menthe traditionnel Marocain (théière ind.)	2000
Expresso classique ou décaféiné	1000
Café Marocain épice ou Cap verdien	1500
Capuccino, Noisette, Chocolat au lait	2000
Thé anglais (demandez les goûts à choisir)	1500
Tisane (demandez les goûts à choisir), Citronnelle	1500

Les Bière

Flag, Castel, Beaufort 0,33L	1000
Brakina 0,65L	1000
Flag, Castel, Beaufort 0,65L	1500
Heineken 0,33L	2000
Desperados	2000
Guinness 0,33L	1500



Avec alcool

Apéritifs (4cl)

Ricard, Pastis, Perroquet, Tomate, Moresque	2500
Kir cassis	2500
Campari	2500
Martini ou Porto : blanc ou rouge	2500
Porto blanc et rouge, production artisanale du Portugal	3500

Liqueurs (4cl)

Rhum Blanc ou Brun : Saint James, Clément, Chauvet, Négrita, Bacardi	2500
Rhum Cubain Bacardi Black	3000
Gins Gordon's	2500
Vodka Smirnoff	2500
Vodka Absolut	3000
Tequila San José	2500
Mezcal	3000
Red Label, J&B, Grant's, Ballantines	2500
Jack Daniels	3500
Chivas, Black Label, GlenFiddish	4000

Digestifs (4cl)

Armagnac	3500
Calvados	3500
Cognac	4000
Get 27	3500
Baileys	3500
Liqueur de Cannelle	3000
Rhum arrangé (shooter)	1500
Eau de vie Kirsch	3000
Eau de vie de Framboises	3000
Eau de vie de Mirabelle	4000
Liqueur de poire – Poire Williams	5000



Cocktails (Alcool 4 cl)

NOUVEAU !!!! LE SPRITZ !!!! A découvrir en urgence !!!

Bitter italien + Vin blanc pétillant + eau gazeuse 3500

A BASE DE RHUM

Tí' punch : Rhum Blanc, Sucre de Canne, jus Citron 3000

Piña Colada : Rhum blanc et ambré, Jus d'ananas, Lait de coco 3500

Mojito MENTHE : Rhum, Citron, Menthe, Eau gazeuse, Sucre 3000

Mojito COCO : Rhum, jus de citron, menthe fraîche, sucre, lait de coco, sirop coco 3500

Mojito BISSAP : Rhum, jus de citron, menthe fraîche, sucre, sirop de bissap, eau gazeuse 3000

Daíquirí : Rhum cubain, Citron, Sucre de Canne 3000

Cuba libre : Rhum cubain, Citron, Coca Cola 3000

CAIPI CAP VERT : Rhum , citron frais, jus citron, jus passion 3500

A BASE DE VODKA

Blue Lagoon : Vodka, Curaçao bleu, Citrons 3000

Vodka tonic : Vodka, tonic, citron rondelle 3500

Screwdriver : Vodka, jus d'orange 3500

VODKA OUAGA : Vodka, jus d'orange, sirop de bissap 3500

A BASE DE GIN

Gin tonic : Gin, tonic, citron rondelle 3000

Gin Fizz : Gin, Citron, Sucre de Canne, Eau gazeuse 3000

DIVERS

Tequila Sunrise : Tequila, Jus d'orange, Grenadine 3000

CAIPIRAINHA : Cachaça, sucre de canne, citron 3500



Cocktails sans alcool

Díabolo : tonic + sirop au choix	2500
Bora bora : Ananas, fruit de la passion, citron, grenadine	2500
Bella luna : Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert	2500
Virgín Mojito : menthe fraîche, citron, eau gazeuse	2500
Virgín Mojito Coco : menthe fraîche, citrons, lait de coco, sirop de coco	2500
Virgín colada : Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco	2500

Sélection de vins

Blancs

TOURRAINE-75cl – Sauvignon Blanc – 2011	14000
ENTRE-DEUX-MERS – 75 cl – 2012	12000
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE – 75 cl	14000
BOURGOGNE ALIGOTE –75 cl- Cépage Aligoté	17000

Rosé

LISTEL – Camargue – Grains de gris – 75 cl	14000
COTES DE PROVENCE – 75 cl	14000
ROSE D'ANJOU – 75 cl	14000
MAROC – Guerrouane – 75 cl	14000



Rouge

COTE DU RHONE ~ 75 cl	16000
BORDEAUX ~ Château les Gauries ~ 2011 ~ 75 cl	14000
BOURGUEIL ~ 2014 ~ 75 cl	16000
BROUILLY - Louis Girard ~ 2013 ~ 75 cl		
CRU BOURGEOIS ~ Château d'Arcins ~ 75 cl	24000
BORDEAUX SUPERIEUR ~ Cru de la Maqueline ~ 2011 ~ 75 cl	18000
LALANDE DE POMEROL ~ 75 cl ~ Le clos du Roy	26000
ITALIE ~ Chianti ~ 75 cl	16000
MAROC ~ Guerrouane ~ 75 cl	16000

Vin au verre et carafes

Vin au verre rouge, blanc, rosé	1500
Carafe 25 cl rouge, blanc, rosé	3000
Carafe 50 cl rouge, blanc, rosé	6000

Champagne

BRUT IMPERIAL ~ Maison Moët et Chandon ~ 75 cl	45000
BRUT ~ Maison Gremillet ~ 75 cl	30000