

NOMI

vins - cocktails - spiritueux

VINS BLANCS			V	B	VINS ROUGES			V	B
Domaine Tariquet 2024 Sauvignon Blanc <i>France · Cotes de Gascogne · 750 ml</i>			10 \$	39 \$	Fantini Sangiovese Puglia 2024 <i>Italie · Puglia · 750ml</i>			8 \$	28 \$
Willm Reserve 2024 Riesling <i>France · Toscane · 750ml</i>			12 \$	48 \$	Brunel de la Gardine Maxime 2024 <i>France · Côtes du Rhône · 750ml</i>			12 \$	47 \$
Carpineto Farnito Toscana 2023 Chardonnay <i>Italie · Toscane · 750ml</i>			---	69 \$	Baron de Ley Reserva 2019 <i>Espagne · Vallée de l'Ebre · 750ml</i>			14 \$	58 \$
					Le Comte de Malartic Pessac-Leognan 2021 <i>France · Bordeaux · 750ml</i>			---	102 \$
VINS ROSÉS			V	B					
Listel Terres du Midi Grain de Gris 2024 <i>France · Languedoc-Roussillon · 750ml</i>			10 \$	33 \$	BIÈRES				
					Sapporo 0.0% <i>Lager Pâle · Canette · 355ml</i>			7 \$	
BIÈRES EN FÛT			Verre	Pinte	Pitchet	Tsingtao <i>Lager Pâle · Bouteille · 330ml</i>			9 \$
Sapporo <i>Lager Pâle</i>			6 \$	9 \$	24 \$	ALE Rousse du Mont-Saint-Caramel <i>Rousse · Canette · 473ml</i>			9 \$
NEIPA de Tropiques-sur-le-Lac <i>IPA Blonde</i>			6 \$	9 \$	24 \$	Guinness <i>Irlande · Canette · 440ml</i>			10 \$

围炉共聚

共享美味

NŌMI
暖觅

BBQ | FONDUE | CAFÉ

EXPÉRIENCE ASIATIQUE
BBQ ET FONDUE À VOLONTÉ

NŌMI EXPÉRIENCE À VOLONTÉ

ADULTE
13 ans et plus
\$50

ENFANT
6 à 12 ans
\$25

BÉBÉ
0 à 5 ans
Gratuit

BBQ ET FONDUE INCLUS

DURÉE MAXIMALE : 2H30 - BOISSONS NON INCLUSES

1 CHOISISSEZ VOTRE BOUILLON

Chaque bouillon est préparé chaque jour avec des ingrédients frais pour une saveur authentique et équilibré.

2 CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Personnalisez votre sauce selon vos goûts ou laissez-vous tenter par l'une de nos sauces signatures. Notre équipe la préparera pour vous.

3 DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION

BBQ

BOEUF
POULET
PORC
FRUITS DE MER
LÉGUMES

FONDUE

BOEUF
POULET
FRUITS DE MER
NOUILLES
BOULETTES
AGNEAU

AUTRES

FRITURES
Â-CÔTÉS
DESSERTS

4 SAVOUREZ VOTRE EXPÉRIENCE

Découvrez librement notre sélection de BBQ Asiatique et de Fondue Chinoise à volonté préparée pour être partagée et savourée à votre rythme.

GASPILLAGE

Par respect pour les aliments et notre engagement envers la qualité des aliments des frais supplémentaires pourraient être appliqués en cas de gaspillage.

ALLERGIES

Veuillez nous informer de toute allergie avant de commander. Nos équipements peuvent avoir été en contact avec des allergènes.

BOUILLONS & SAUCES

BOUILLONS

BOUILLON AUX CHAMPIGNONS FAIT MAISON

Léger et Umami

Bouillon végétal riche en saveur umami infusé aux champignons et soja et aux légumes frais.

BOUILLON DE TOMATE FAIT MAISON

Doux et Légèrement Acidulé

Bouillon réconfortant à base de tomates mijotées offrant une légère touche sucrée et acidulée.

BOUILLON DE POULET AUX HERBES FAIT MAISON

Traditionnel et Léger

Bouillon parfumé au gingembre, dattes rouges et baies de goji, inspiré des soupes chinoises maison.

BOUILLON AIGRE-PIQUANT AU BOEUF FAIT MAISON

Épicé et Équilibré

Bouillon de bœuf aux saveurs relevées et légèrement acidulées, offrant un parfait équilibre entre chaleur et profondeur.

BOUILLON ÉPICÉ DU SICHUAN

Épicé et Engourdissant

Bouillon traditionnel chinois relevé de piments et de poivres de Sichuan pour une sensation épicée authentique.

SAUCES

BASE

- Sauce Soya
- Huile de Sésame
- Vinaigre Noir
- Sauce Hoisin
- Sauce Sésame
- Sauce aux Huîtres

GARNITURES

- Ail
- Coriandre
- Piment 
- Oignon Vert
- Tofu Fermenté
- Huile de Chili Lao Gan Ma 
- Huile de Chili Maison 
- Sucre
- Sel

SAUCES SIGNATURES

CLASSIQUE

Sauce Soya, Ail, Oignon Vert, Huile de Sésame

SÉSAME CRÉMEUX

Pâte de Sésame, Sauce Soya, Huile de Sésame, Oignon Vert

SICHUAN

Huile de Chili Lao Gan Ma, Sauce Soya, Ail, Coriandre

NOMI SIGNATURE

???

Fondue

肉
类

Viandes de Fondue

- FV01** Rouleaux de Poitrine de Boeuf
Beef Brisket Roll / 肥牛卷
- FV02** Rouleaux de Palette de Boeuf
Beef Chuck Roll / 瘦牛卷
- FV03** Tranche de Ventre de Boeuf
Sliced Beef Belly / 牛腩片
- FV04** Rouleaux d'Agneau
Lamb Roll / 羊肉卷
- FV05** Rouleaux de Poitrine de Poulet
Chicken Breast Roll / 鸡胸肉卷

饺
子

Dumpling

- FD01** Dumpling au Porc (4 pcs)
Pork Dumpling / 猪肉饺子
- FD02** Dumpling au Poulet (4 pcs)
Chicken Dumpling / 鸡肉饺子
- FD03** Dumpling au Boeuf (4 pcs)
Beef Dumpling / 牛肉饺子

肉
丸

Boulettes

- FB01** Boulettes de Boeuf (4 pcs)
Beef Ball / 牛肉丸
- FB02** Boulettes de Calmar (4 pcs)
Calamari Ball / 墨鱼丸
- FB03** Boulettes de Goberge (4 pcs)
Crab Stick Ball / 蟹柳丸
- FB04** Boulettes de Poisson et Porc (3 pcs)
Fish and Pork Ball / 夹心鱼丸

海
鲜

Fruits de Mer

- FF01** Poisson d'Amur
Amur Fish / 黑鱼片
- FF02** Moules (4 pcs)
Mussels / 青口
- FF03** Pâte de Crevette (3 pcs)
Shrimp Paste / 虾滑
- FF01** Crevettes Décortiquées (4 pcs)
Peeled Shrimp / 去壳虾仁
- FF02** Crevettes Entières (2 pcs)
Whole Shrimp / 有头虾
- FF03** Tofu au Poisson (4 pcs)
Fish Tofu / 鱼豆腐
- FF03** Mini Pétoncles
Mini Scallop / 迷你扇贝

特
色

Spécialités

- FS01** Tripes de Boeuf
Beef Tripes / 牛百叶
- FS02** Oeufs de Caille (4 pcs)
Quail Eggs / 鹌鹑蛋
- FS03** Spam (4 pcs)
Spam / 午餐肉

类
豆

Légumes

- FL01** Épinard Chinois
Chinese Spinach / 菠菜
- FL02** A-Choy
A-Choy / A-菜
- FL03** Chou Nappa
Napa Cabbage / 大白菜
- FL04** Brocoli
Broccoli / 西兰花
- FL05** Cresson
Watercress / 西洋菜
- FL06** Chou de Shanghai
Shanghai Bok Choy / 上海青
- FL07** Yu Choy
Yu Choy / 菜心
- FL08** Champignon Fruits de Mer
Seafood Mushroom / 海鲜菇
- FL09** Champignon Trompette Royale
King Trumpet Mushroom / 杏鲍菇
- FL10** Maïs en Tronçons
Corn on the Cob / 玉米
- FL11** Racine de Lotus
Lotus Root / 莲藕



粉 Nouilles

- FN01** Udon
Udon / 乌冬面
- FN02** Ramen
Ramen / 拉面
- FN03** Vermicelles
Vermicelli / 细粉丝
- FN04** Ramen Instantané
Instant Ramen / 速食拉面

豆
腐

Tofu

- FT01** Tofu Frit (2 pcs)
Fried Tofu / 炸豆腐
- FT02** Tofu Mou (4 pcs)
Soft Tofu / 嫩豆腐
- FT03** Peau de Tofu (4 pcs)
Tofu Skin / 豆腐皮



牛肉

Boeuf

- BB01** Steak Assaisonné (1 pc)
Seasoned Steak / 调味牛排
- BB02** Boeuf de Surlonge AAA Mariné
Marinated Beef Sirloin AAA / 腌制牛西冷AAA
- BB03** Steak Mariné au Poivre Noir
Marinated Black Pepper Steak / 黑椒腌牛排
- BB04** Langue de Boeuf (4 pcs)
Beef Tongue / 牛舌
- BB05** Côtes de Boeuf Mariné (3 pcs)
Marinated Beef Ribs / 腌制牛小排

蔬菜

Légumes

- BL01** Oignon
Onion / 洋葱
- BL02** Poivron
Pepper / 胡椒
- BL03** Pomme de Terre
Potato / 土豆
- BL04** Zucchini
Zucchini / 西葫芦
- BL05** Laitue Romaine
Romaine Lettuce / 生菜

海鲜

Fruits de Mer

- BF01** Crevettes à l'Ail (4 pcs)
Garlic Shrimp / 蒜香虾
- BF02** Calmar (2 pcs)
Calamari / 鱿鱼圈
- BF03** Saumon (4 pcs)
Salmon / 三文鱼

鸡猪肉

Poulet et Porc

- BP01** Poulet Assaisonné (1 pcs)
Seasoned Chicken / 调味鸡肉
- BP02** Poulet Mariné Épicé  (1 pcs)
Spicy Marinated Chicken / 香辣腌鸡肉
- BP03** Ventre de Porc à l'Ail
Garlic Pork Belly / 蒜香五花肉
- BP04** Ventre de Porc Mariné Épicé 
Spicy Marinated Pork Belly / 香辣腌制五花肉
- BP05** Saucisses Coréennes (4 pcs)
Korean Sausage / 韩式香肠
- BP06** Saucisses Coréennes Épicées  (4 pcs)
Spicy Korean Sausage / 韩式辣香肠

副菜

À-Côtés

- BA01** Maïs Gratinés
Cheese Corn / 芝士玉米
- BA02** Kimchi Fait Maison
Homemade Kimchi / 自制泡菜
- BA03** Ananas
Pineapple / 菠萝
- BA04** Riz Blanc à la Vapeur
Steamed White Rice / 蒸白米饭



海
鲜

Fritures

- F01** Frites
Fries / 炸薯条
- F02** Rondelles de Calmar (2 pcs)
Calamari Rings / 炸鱿鱼圈
- F03** Crevettes Pannées (2 pcs)
Fried Shrimp / 炸虾
- F04** Rouleaux Impériaux (2 pcs)
Spring Rolls / 春卷
- F05** Pétoncles Frits (2 pcs)
Fried Scallops / 炸扇贝
- F06** Patates Douces Frites
Fried Sweet Potato / 炸红薯
- F07** Morceaux de Poulet Frit
Fried Chicken Bites / 炸鸡块
- F08** Takoyaki (2 pcs)
Takoyaki / 章鱼烧



海
鲜

Boisson

Boissons Gazeuses \$3
Soft Drink / 汽水

Jus (Orange · Ananas · Mangue) \$4
Juice (Orange · Pineapple · Mango) / 汁

Red Bull - 250ml \$4
Red Bull / 红牛

Perrier Eau Pétillante - 330ml \$3.5
Perrier Sparkling Water / 巴黎水气泡水

Thé (Jasmin) \$3
Tea / 茶

海
鲜

Desserts

- D01** Gâteaux Mousse (Fraise · Mangue · Triple Chocolat · Mocha · Tiramisu)
Mousse Cake (Strawberry · Mango · Triple Chocolate · Mocha · Tiramisu) / 慕斯蛋糕
- D02** Crèmes Glacées (Vanille · Mangue · Chocolat)
Ice Cream (Vanilla · Mango · Chocolate) / 冰淇淋
- D03** Gâteaux Fromage Japonais
Japanese Cheesecake / 日式芝士蛋糕
- D04** Boules de Sésame (2 pcs)
Sesame Ball / 芝麻球
- D05** Pain Frit (1 pc)
Fried Bread / 炼乳炸面包

