

“On a voyagé, on a goûté, et on est revenus avec l’envie de partager. Les Mezzés ou tapas, c’est plusieurs plats au centre, à picorer ensemble, à piquer dans l’assiette du voisin.”

Sarah & Zak



Notre conseil :

Si vous souhaitez faire un Repas entier composé de différents Mezzés, nous conseillons 2 à 3 assiettes/pers Minimum.
Vous pouvez commander vos Mezzés en plusieurs fois si vous le souhaitez.

MERCI DE NOUS PRECISER IMMEDIATEMENT VOS ALLERGIES

Nos Plats







 Pêche du moment, crouste au Paprika	21
Riz Marin (oignons rouges et épices), Navets glacés	
 Pièce du boucher grillée, crème à l’Estragon 	24,5
Pomme de terre Grenailles au Romarin, Courgette braisée, Salade verte	
 Tchouchouka Poireaux 	16
Fondue de poireaux et Navets, oeuf coulant, Pomme de terre Grenailles	
 Fideuà* - Suggestion du Chef-	
(POULET-FILETTUCCIO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS)	1 pers - 23
	2 pers - 45
	4 pers - 87
*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, Sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert (Préparation Minute - 15min d’attente après Commande)	

Les prix sont exprimés en euro, service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande

 Sans Gluten

Nos Mezzés

Terre

	Petite Portion	Grande Portion
 Cigares de Viande hâchée (3 ou 6 pièces) 	10	17
Rouleau croustillants fourrés à la viande hâchée à la marocaine		
 Aiguillettes de Poulet panées aux 3 sésames	11	18
Sauce Cacahuète Maison		
 Champignons farcis Chorizo* (3/4 ou 6/7 pièces) 	9	14
Champignons de paris, duxelle de champignon et *Chorizo Ibérique		
Jambon Ibérique & Filettuccio* Espagnols 	14	24
*Charcuterie Italienne de Longe de Porc		

Mer

 Calamars frais à l’andalouse (5/6 ou 11/12 pièces)	16	31
Juste panés et frits, Zestes de citron, sauce Aioli Maison		
 Gambas en robe de Kadaïf (3 ou 6 pièces)	14	24
Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)		
 Gambas Saganaki 	15	25
Poêlée de gambas à la sauce Tomate et Feta		
 Moules Crème & Zaatar Rouge 	11	19
Moules crémeuses parfumées aux épices levantines		
 Truite fumée sur Pomme de terre paillasson 	10	17
Yaourt citronné aux herbes fraîches		

Végétal / Fromages

 Mini-Bruschetta, poivrons marinés, crème de Burrata	10	17
Tartines de Focaccia garnies		
 Burrata (200g minimum) et Huile Rouge 	15	
Accompagnée du Pain Focaccia du Chef		
 Patatas Bravas, Mayonnaise Tartufata 	9	15
Parmesan et concassé de Noisettes torréfiées		
 Tatziki de Courgettes 	7	13
Fromage Grecque façon tatziki, brunoise de Courgettes		
 Falafels, sauce blanche au Sumac (4 ou 8 pièces) 	8	14
Croquettes de Pois-chiches et herbes fraîches		
 Galette de Pain, garni au fromage frais à l’ail	8	
Pain moelleux, cuit à la poêle, et garni fromage, ail, persil		
Duo de Fromages Méditerranéens 	7,5	14
Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP		
Olives Noires de Kalamata 	5	

 Sans Gluten

 Recette entièrement faite maison

Desserts

 Tarte à la Rhubarbe		8,5
<i>Boule de glace Bulgare (Yaourt)</i>		
 Gateau Tigré		9,5
<i>Gateau moelleux aux Noisettes et Chocolat, Glace Vanille</i>		
 Cheesecake, coulis Mangue		9
 Milshake Duo, Chantilly Maison 		8
<i>Parfums au choix :</i>		
<i>Bulgare / Vanille / Pistache / Praliné / Chocolat / Café Blanc</i>		
<i>Fraise / Stracciatella</i>		
 Assiette de Gourmandises		
<i>2 ou 3 mini-desserts du moment</i>	2 Gourmandises	9
	3 Gourmandises	11

 Sans Gluten



BOIRE – MANGER – PARTAGER

LE NOMADA