

“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, croute au Paprika	21
	<i>Riz Marin (oignons rouges et épices), Navets glacés</i>	
	Pièce du boucher grillée, crème Parmesan-Estragon 	24,5
	<i>Pomme de terre Grenailles au Romarin, Courgette braisée, Salade verte</i>	
	Tchouchouka Poireaux 	16
	<i>Fondue de poireaux et Navets, oeuf coulant, Pomme de terre Grenailles</i>	
	Fideuà* - Suggestion du Chef-	
	(POULET-FILETTUCCIO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS)	1 pers - 23
		2 pers - 45
	<i>*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, Sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert</i>	4 pers - 87
	(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
<i>Rouleau croustillants fourrés à la viande hâchée à la marocaine, Sauce au yaourt</i>		
 Aiguillettes de Poulet panées aux 3 sésames	11	18
<i>Sauce Cacahuète Maison</i>		
 Champignons farcis Chorizo* (3/4 ou 6/7 pièces) 	9	14
<i>Champignons de paris, duxelle de champignon et *Chorizo Ibérique</i>		
Jambon Ibérique & Filettuccio* Espagnols 	14	24
<i>*Charcuterie Italienne de Longe de Porc</i>		

Mer

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

Végétal / Fromages

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

 Sans Gluten

 Recette entièrement faite maison

BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA

LES TAPAS



Desserts

Tarte à la Rhubarbe 8,5
Boule de glace Bulgare (Yaourt)

Gâteau Tigre 9,5
Gâteau moelleux aux Noisettes et Chocolat, Glace Vanille

Cheesecake, coulis Mangue 9

Milshake, Chantilly Maison 8

*Parfums au choix :
 Bulgare/ Vanille / Pistache / Praline / Chocolat / Café Blanc
 Fraise / Stracciatella*

Assiette de Gourmandises 9
 2 Gourmandises
 3 Gourmandises 11

Sans Gluten