"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 un Repas composé de différents Mezzés, nous conseillons 2 à 3 assiettes/pers au minimum. Vous pouvez commander vos Mezzés en plusieurs fois si vous le souhaitez.



Nos Plats



Crevettes Saganaki, Tagliatelles aux oeufs Sauce tomate aux herbes fraiches, saupoudré de Feta, Tomates cerises

Pièce du Boucher, sauce Chimichuri 24 Croquettes de Polenta, crème de Patate douce

Chou-fleur rôti au miel

Crème de Patate douce, houmous de haricots blancs, 17 Noisettes et Amandes grillées

Fideùa* Suggestion du Chef A partir de 21 (POULET/LOMO OU GAMBAS/MOULES/CALAMARS)

*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert en brunoise 1 pers - 21 2 pers - 41 4 pers - 80

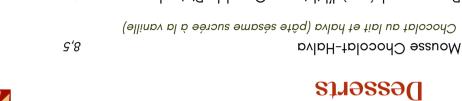




25









5'6 Prunes pochées à l'hibiscus, Crumble Pistache

Compotée de prune, Boule de glace Pistache

Cake tahini, Poire, Praliné Maison

Compotée de poire, brunoise de poire, crunch sésame

Coupe glacée Nomada

l boule de glace Bulgare, l boule Café Blanc,

Praliné Maison, Crunch sésame

Assiette de Gourmandises



5'6



BOIKE - MANGER - PARTAGER

TE NOWYDY