Nos Plats

Poisson blanc du moment,
Ecrasé de patate douce
Chou-fleur rôti au miel, Zaatar rouge
24

Pièce du boucher, gremolata aux noix,
frites de polenta
Haricots verts sauce au beurre de cacahuète
25,5

Tchouchouka trio d'automne
Fondue de poireaux, potimarron, champignons,
feta et oeuf coulant
18

Suggestion du Chef

Fideuà*
*(**POULET-FILETTUCCIO** OU **CRUSTACÉS**)*
(Préparation minute - 15min d'attente après commande)
**Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ;*
Vermicelles cuites à la bisque de crevettes,
Sauce tomate, Poivrons Rouges & Verts
1 pers - 23 ***2 pers - 45*** ***4 pers - 87***

Nos Desserts

Fondant au chocolat, praliné
Boule de glace café blanc, praliné maison
10

Knafé, pistache
Kadaif croustillants, garnis de mozzarella & chèvre
frais au miel de thym, arrosé d'un sirop citron,
pistaches concassées
9,5

Poires caramélisées, mousse chocolat
blanc & châtaignes
Crunch sésame
9

Coupe glacée du moment
Topping, chantilly Maison
9

Assiette de gourmandises
2 Mini-desserts ***9,5***
3 Mini-desserts ***12***

BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA

"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

Nos Tapas-Mézzés

MERCI DE NOUS PRECISER IMMEDIATEMENT VOS ALLERGIES

Nous conseillons 2 à 3 mézzés par personne pour un repas complet

Pour commencer

Duo de Fromages Méditerranéens
Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP
9,5

Olives Noires de Kalamata
5

Beurre Maison du moment, toasts de focaccia
4,5

Os à moelle à la Dukkha* (10min attente min.)
**Mélange de graines, noix et épices*
10,5

Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio*
**Charcuterie Italienne de Longe de Porc, tranchés sur place*
13,5

Les Signatures

Poulet pané aux graines de sésame
Mayonaise aux herbes, épices, ail et.. secrets du chef
12,5

Fines tranches Boeuf rôti
Servi froid, sauce moutarde & estragon
13

Gambas en robe de Kadaïf *(3 pièces)*
Sauce dynamite (Mayonnaise pimentée), saté
14,5

Houmous de potimarron & cacahuètes
Miel, cacahuètes concassées
8,5

Potimarron rôti, crème feta au miel
Concassé de pistache
9

Galette de pain garni de fromage frais
Servie chaude, graines de nigelle, Ghee (beurre)
6,5

Pakoras de légumes *(3 pièces)*
Beignets de chou-fleur, haricots verts, oignons
8,5

Accras de poisson blanc *(3 pièces)*
Beignets de poisson, sweet & chili sauce
12,5

Patatas Bravas
Mayonnaise poivrons, basilic & parmesan
8

Camembert rôti, Figues & Miel
Toasts de focaccia grillés (pain sans gluten sur demande)
9,5

Calamars à l'andalouse *(5/6 pièces)*
Calamars frits, tarama maison
14,5

Champignons épinards & feta *(3 pièces)*
Champignons farcis à la feta fouettée & épinards frais
8,5

Haricots verts, crème de cacahuètes
8,5

Kebbe de viande hachée & pignons de pin
Sauce tahini crémeuse
14

Moules crème & Zaatar rouge*
**Mélange d'épices aux notes de paprika et graines de sésame*
9,5

La liste des allergènes est disponible sur demande
Les prix sont exprimés en euro, service compris
Recettes entièrement faites maison
Sans Gluten
Végétarien

Nos Plats

Poisson blanc du moment, Ecrasé de patate douce
Chou-fleur rôti au miel, Zaatar rouge
24

Pièce du boucher, gremolata aux noix, frites de polenta
Haricots verts sauce au beurre de cacahuète
25,5

Tchouchouka trio d'automne
Fondue de poireaux, potimarron, champignons, feta et oeuf coulant
18

Suggestion du Chef

Fideuà*
*(**POULET-FILETTUCCIO** OU **CRUSTACÉS**)*
(Préparation minute - 15min d'attente après commande)
**Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, Sauce tomate, Poivrons Rouges & Verts*
1 pers - 23 ***2 pers - 45*** ***4 pers - 87***

Nos Desserts

Fondant au chocolat, praliné
Boule de glace café blanc, praliné maison
10

Knafé, pistache
Kadaif croustillants, garnis de mozzarella & chèvre frais au miel de thym, arrosé d'un sirop citron, pistaches concassées
9,5

Poires caramélisées, mousse chocolat blanc & châtaignes
Crunch sésame
9

Coupe glacée du moment
Topping, chantilly Maison
9

Assiette de gourmandises
2 Mini-desserts ***9,5***
3 Mini-desserts ***12***

BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA

"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

Nos Tapas-Mézzés

MERCI DE NOUS PRECISER IMMEDIATEMENT VOS ALLERGIES

Nous conseillons 2 à 3 mézzés par personne pour un repas complet

Pour commencer

Duo de Fromages Méditerranéens
Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP
9,5

Olives Noires de Kalamata
5

Beurre Maison du moment, toasts de focaccia
4,5

Os à moelle à la Dukkha* (10min attente min.)
**Mélange de graines, noix et épices*
10,5

Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio*
**Charcuterie Italienne de Longe de Porc, tranchés sur place*
13,5

Les Signatures

Poulet pané aux graines de sésame
Mayonaise aux herbes, épices, ail et.. secrets du chef
12,5

Fines tranches de Boeuf rôti
Servi froid, sauce moutarde & estragon
13

Gambas en robe de Kadaïf *(3 pièces)*
Sauce dynamite (Mayonnaise pimentée), saté
14,5

Houmous de potimarron & cacahuètes
Miel, cacahuètes concassées
8,5

Potimarron rôti, crème feta au miel
Concassé de pistache
9

Galette de pain garni de fromage frais
Servie chaude, graines de nigelle, Ghee (beurre)
6,5

Pakoras de légumes
Beignets de chou-fleur, haricots verts, oignons
8,5

Accras de poisson blanc *(3 pièces)*
Beignets de poisson, sweet & chili sauce
12,5

Patatas Bravas
Mayonnaise poivrons, basilic & parmesan
8

Camembert rôti, Figues & Miel
Toasts de focaccia grillés (pain sans gluten sur demande)
9,5

Calamars à l'andalouse *(5/6 pièces)*
Calamars frits, tarama maison
14,5

Champignons épinards & feta *(3 pièces)*
Champignons farcis à la feta fouettée & épinards frais
8,5

Haricots verts, crème cacahuètes
8,5

Kebbe de viande hachée & pignons de pin
Sauce tahini crémeuse
14

Moules crème & Zaatar rouge*
**Mélange d'épices aux notes de paprika et graines de sésame*
9,5

La liste des allergènes est disponible sur demande
Les prix sont exprimés en euro, service compris
Recettes entièrement faites maison
Sans Gluten
Végétarien