

Nos Plats

🏠 Moules au choix, Patatas bravas

Crème & zaatar rouge **16,5**
Crème, Zaatar & Chorizo **19,5**
Sauce tomate-feta **18,5**

🏠🌱🌾 Pièce du boucher, sauce Oignon-Paprika

Pressé de pommes de terre à l'ail & herbes,
Brocolis, crème de brocolis

23,5

🏠 Boulettes de bœuf, Orzo

Orzo citronné, crème de feta, flambées au Pastis

19,5

🏠🌱 Salade grecque Nomada

Salade verte, tomates, concombres, feta, halloumi frit,
olives de Kalamata, noix, vinaigrette miel & balsamique

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 Rouge & Vert

1 pers - 23 2 pers - 45 4 pers - 87

Nos Desserts

🏠 Nid d'ange Pistache

Nids de kadaif, garnis crème pistache

8,5

🏠🌱 Panna cotta, Prune & Hibiscus

Prune pochée à l'hibiscus

9

🏠 Brioche perdue

Caramel au beurre salé, glace Bulgare, fruits de saison

9,5

🏠🌱 Coupe glacée du moment

Topping, Chantilly Maison

9

🏠 Assiette de Gourmandises

2 ou 3 mini-desserts du moment

2 Mini-desserts **9**

3 Mini-desserts **11**



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 préciser immédiatement vos allergies

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

Les Classiques

🌾 Duo de Fromages Méditerranéens

Manchego (Fromage de Brebis), Feta grecque AOP

9,5

🌾 Olives Noires de Kalamata

5

🏠🌱 Beurre Maison du moment

4

🏠🌱 Os à moëlle à la Dukkha*

* Mélange de graines, noix et épices

9

🌾 Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio*

* Charcuterie Italienne de Longe de Porc, tranchés sur place

13

Les Signatures

🏠🌱🌾 Tzatziki

Fromage blanc, concombres, ail

7

🏠 Gambas en robe de Kadaïf (3 pièces)

Sauce dynamite (Mayonnaise pimentée), saté

14

🏠🌱🌾 Houmous, grenade & avocat

Vinaigrette au miel et balsamique

8

🏠🌱 Dákos à la Grecque

Pain grillé, écrasé de tomates, feta et Huile d'olive

8

🏠🌱 Aubergines croustillantes

Sauce tahini, grenades, noisettes

7,5

🏠🌱🌾 Gaspacho vert, crème de Feta

Concombres, courgettes, poivrons verts, pomme

7,5

🏠🌱🌾 Tomates d'Antans, Feta & Mozzarella

Vinaigrette balsamique & miel, pignons de pin

8

🏠🌱🌾 Patatas Bravas

Mayonnaise, Relish (concombres pickles)

7

🏠🌱 Feta crouillante, sésame et miel

Tranche de Feta panée aux graines de sésame

8

🏠 Calamars à l'andalouse (5/6 pièces)

Juste panée et frit, Sauce Aioli maison

15

🏠 Croquettes de chorizo ibérique (3 pièces)

Sauce aux herbes et piment vert

9

🏠 Briouattes de Poulet aux olives (2 pièces)

Briques croustillantes garnies au poulet, oignons, olives vertes

9

🏠🌱 Boulettes de boeuf à la méditerranéenne

Sauce tomate, fromage blanc

8

🏠 Moules en Tempura

Mayonnaise au curry noir

9

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

🏠 Recette entièrement faite maison

🌾 Sans Gluten

🌱 Végétarien