

"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

 <b>Linguines Gambas du Nomada</b> <i>Pesto vert crémeux, Noix, herbes fraîches</i>	19,5
 <b>Pièce du boucher grillée</b>  <i>Crème au zaatar rouge, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, Sucrine braisée</i>	24,5
 <b>Chou-fleur rôti aux épices douces</b>  <i>Oeuf frit, Patatas Bravas, Tahini</i>	17
 <b>Fideuà*</b> - <b>Suggestion du Chef-</b> <b>(POULET-FILETTUCCIO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS)</b>	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 en brunoise <b>(Préparation Minute - 15min d'attente après Commande)</b>	

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

## Nos Mezzés

### Terre

	Petite Portion	Grande Portion
 <b>Bolas de Viande hâchée, Béchamel</b> (3 ou 6 pièces) <i>Boulettes croustillantes de viande hachée et purée fondante, Servies avec une béchamel onctueuse</i>	10	19
 <b>Vitello Tonnato</b>  <i>Quasi de veau finement tranché, sauce crémeuse aux anchois &amp; câpres, pickles de concombre</i>	12	23
 <b>Os à Moelle, Dukkah*</b>  (15min au Four) <i>*Mélange croquant de fruits secs, sésame et épices orientales</i>	11	
<b>Jambon Ibérique &amp; Lomo* Espagnols</b>  <i>*Charcuterie espagnole de Filet Mignon</i>	10,5	19

### Mer

 <b>Calamars frais à l'andalouse</b> (5/6 ou 11/12 pièces) <i>Juste panés et frits, Zestes de citron, sauce Aioli Maison</i>	14,5	29
 <b>Gambas en robe de Kadaif</b> (3 ou 6 pièces) <i>Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)</i>	13,5	25
 <b>Gambas sautées, Ail &amp; Persil</b>  <i>Poêlée de gambas à l'huile d'olive, ail frais et persil )</i>	14	26
 <b>Moules Crème &amp; Zaatar Rouge</b>  <i>Moules crémeuses parfumées aux épices levantines</i>	10	19
 <b>Beignets de Poisson façon Accras</b> (3 ou 6 pièces) <i>Beignets moelleux, sauce aigre-douce</i>	9	17

### Végétal / Fromages

 <b>Mannou'she aux Trois Fromages</b> <i>Pain levantin chaud, Mozzarella, Halloumi et Feta fondants, Graines &amp; herbes</i>	9	
 <b>Burrata Pesto Vert Maison</b>  <i>Olives noires de Kalamata</i>	12	
 <b>Patatas Bravas, Mayonnaise Paprika Fumé</b>  <i>Pommes de terre croustillantes, Mayonnaise relevée</i>	7	12
 <b>Carottes Glacées, Labneh &amp; Dattes</b>  <i>Carottes rôties, labneh citronné, compotée de dattes &amp; noix</i>	8	15
 <b>Crème de Haricots Blancs, Chou-fleur Rôti</b>  <i>Chou-fleur caramélisé, crème douce aux épices, façon Houmous</i>	8	14
 <b>Trio de Légumes en Tempura</b> (6 ou 12 pièces)	8	15
<b>Duo de Fromages Méditerranéens</b>  <i>Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP</i>	7,5	14
<b>Olives Noires de Kalamata</b> 	4	

 Sans Gluten

 Recette entièrement faite maison

## Desserts

-  **Cigares croustillants Phyllo pistache & miel** 8  
*Crème légère*
-  **Mousse chocolat au lait**  7,5  
*Halva, chantilly maison, nougatine*
-  **Fromage blanc & Granola maison**  9,5  
*Agrumes et fruits de saison*
-  **Milshake Duo, Chantilly Maison**  8  
*Parfums au choix :*  
*Bulgare+Vanille / Bulgare+Pistache*  
*Praliné+Chocolat / Café Blanc+Vanille*
-  **Assiette de Gourmandises** 2 Gourmandises 9  
2 ou 3 mini dessert au choix 3 Gourmandises 11

 Sans Gluten



BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA