



## Entrée

### Falafels

*Sauce blanche au Sumac et herbes fraîches*

## Plat

### Poulet aux Olives à la Marocaine *Frites fraîches aux herbes, Salade Verte*

## Dessert

### Nid d'ange Pistache ou

### Café ou Thé Gourmand *2 Mignardises*

**Entrée - Plat / Plat - Dessert**  
**25**

**Entrée - Plat - Dessert**  
**29**

# A la carte

## Nos Tapas-Mezzés A partager

### Houmous de Pois-chiche *Graines de Grenade et herbes fraîches* 7

### **Duo de Fromages Méditerranéens** *Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP* 6,5

### **Olives Noires de Kalamata** *A l'huile d'Olive* 3,5

### **Jambon Ibérique & Lomo\* Espagnols** *\*Charcuterie espagnole de Filet Mignon* 8,5

## Entrées

### Paniers Gambas, Salsa Verde\* *\*Sauce aux herbes fraîches, légèrement citronnée* 10

### Kebbe Boeuf haché *Boeuf haché assaisonné façon levantine, Chapelure de Boulgour, sauce Tahini* 9

### Falafels *Sauce blanche au Sumac et herbes fraîches* 8

## Plats

### Pêche du moment, Marinade Nomada *Risotto au blé crémeux au Pecorino, Carottes rôties et Navets glacés* 22

### Poulet aux Olives à la Marocaine *\*Frites fraîches aux herbes, Salade Verte* 19

### Polenta crémeuse à la chicorée *Mini falafels, carottes rôties* 17

### Pièce du Boucher, Polenta crémeuse *Polenta à la chicorée et champignons, Carottes rôties et Navets glacés* 22,5



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

 Recette entièrement faite maison





## Desserts

 <b>Nids d'ange Pistache</b>	8
<i>Crème Pistache sur un nid de Kadaif</i>	
 <b>Natillas</b>	7
<i>Crème aux oeufs à l'espagnol, petit sablé</i>	
 <b>Madeleine Cake</b>	7
<i>Fourrée au chocolat au lait praliné</i>	
 <b>Coupe glacée Nomada</b>	8
<i>Glace Corne de Gazelle, et Bulgare, Amandes concassées, Miel et Chantilly Maison</i>	
 <b>Café ou Thé Gourmand</b>	8,5
2 Gourmandises ou 3 Gourmandises (+ 2 euros )	

## Boissons chaudes

Ristretto / Espresso	2,5
Double Espresso	3
Allongé	2,6
Cappuccino	3,5
Latte	4,5
Café Viennois	4,5
Thé	3,5
goût au choix, sur demande	
Irish/Italian/French Coffee	8,5



## Alcools Digestifs

Whisky Arlett - Single Malt 45%	8
Whisky Arlett - Tourbé 43%	9
Rhum Tarasco - Vieux Rhum-Mexique (4ans) 40°	7
Rhum Bocatheva - Vieux Rhum-Panama (6ans) 45°	8
Rhum Ratu - Rhum épice-Fidji (8ans) 35°	9
Liqueur Menthe Egiazki 18°	5
Limoncello 24,5°	5
Liqueur Yuzu 13°	6
Liqueur de Café 19°	6
Liqueur d'Amandes 23°	5
Liqueur de Noisettes 20°	5
Liqueur de Poire & Cognac 45°	5
Cognac VS Abk6 40°	5
Calvados Sassy 40°	5
Crème Café	4
Crème Lupita Passion	4
Liqueur de Piment Chipotle	6
Liqueur Passion 18°	4
Vieille Prune	6

