

"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

	<b>Spaghetti Cacio &amp; Zaatar*</b> , Jambon Ibérique	18
	<i>*Mélange d'herbes séchées et graines de sésames</i>	
	<b>Pièce du Boucher, Tortilla aux poivrons</b>	22,5
	<i>Sauce Piquillos crémeuse, Salade Verte</i>	
	<b>Fondue d'épinards aux épices douces, Riz à la Cardamome</b>	16
	<i>Tomates concassées, fromage frais, Amandes grillées</i>	
	<b>Fideuà* Suggestion du Chef</b>	A partir de 21
	<b>(POULET-LOMO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS)</b>	
	<i>*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ;</i>	<b>1 pers</b> - 21
	<i>Vermicelles cuites à la bisque de crevettes,</i>	<b>2 pers</b> - 41
	<i>sauce tomate, Poivrons Rouge &amp; Vert en brunoise</i>	<b>4 pers</b> - 80

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

## Nos Mezzés

### Viande

	Petite Portion	Grande Portion
 <b>Kebbe Boeuf haché</b> (3 ou 6 pièces)	13,5	25
	<i>Boeuf haché assaisonné façon levantine, Chapelure de Boulgour, sauce Tahini</i>	
 <b>Jambon Ibérique &amp; Lomo* Espagnols</b>	8,5	16
	<i>*Charcuterie espagnole de Filet Mignon</i>	
 <b>Champignons farcis au Chorizo</b> (3 ou 6 pièces)	9	17
	<i>Chorizo Ibérique, sauce Piquillos, duxelle de champignons</i>	
 <b>Houmous de Pois-chiche et Boeuf haché</b>	9	17

### Poisson/Crustacé

 <b>Calamars frais à l'andalouse</b>	13,5	25
	<i>Juste panés et frits, sauce Aïoli</i>	
 <b>Gambas en robe de Kadaif</b> (3 ou 6 pièces)	13,5	26
	<i>Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)</i>	
 <b>Poêlée de Moules, crème au Zaatar Rouge*</b>	9	16
	<i>*Herbes séchées, paprika et Sumac</i>	
 <b>Paniers Gambas, Salsa Verde*</b> (3 ou 6 pièces)	10	18
	<i>*Sauce aux herbes fraîches, légèrement citronnée</i>	

### Végétarien

 <b>Pain Focaccia grillé, et ses 3 beurres aromatisés</b>	5,5	
	<i>Un beurre au Sumac, un beurre Zaatar et un beurre Pistache</i>	
 <b>Falafels</b> (4 ou 8 pièces)	8	15
	<i>Sauce blanche au Sumac et herbes fraîches</i>	
 <b>Dés de Tortilla de Patata aux poivrons</b> (5 ou 10 pièces)	6,5	12
	<i>Galette d'oeufs et pommes de terre</i>	
 <b>Patatas Bravas</b>	6	10,5
	<i>Sauce blanche et concombres</i>	
 <b>Houmous de Pois-chiche</b>	7	12
	<i>Graines de Grenade et herbes fraîches</i>	
 <b>Pois-chiches sautés aux épices</b>	2,5	3,5
	<i>Servis tièdes, à picorer comme des cacahuètes</i>	
<b>Duo de Fromages Méditerranéens</b>	6,5	12,5
	<i>Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP</i>	
<b>Olives Noires de Kalamata</b>	3,5	6,5

 Recette entièrement faite maison

# BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA



Desserts	
<b>Cake Tahini, Brunoise de Poires</b> <i>Caramel beurre salé, et gel poire</i>	8,5
<b>Crème Chocolat-Praliné</b> <i>Chantilly maison, poudre de Nougatine</i>	7,5
<b>Knafe</b> <i>Croustillant de Kadarf, arrosé au sirop citron, coeur moelleux-fondant mousse de chèvre et Mozzarella</i>	7
<b>Coupe glacée Nomada</b> <i>Glace Café Blanc (création Philippe Urraca-MOF) et Vanille, Eclats de Nougatine, Chantilly Maison</i>	7,5
<b>Assiette de Gourmandises</b> <i>2 ou 3 mini dessert au choix</i>	2 Gourmandises 8,5 3 Gourmandises 10,5