

"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

Spaghetti Cacio & Zaatar*, Jambon Ibérique

*Mélange d'herbes séchées et graines de sésame

18

Pièce du Boucher, Tortilla aux poivrons

Sauce Piquillos crémeuse, Salade Verte

22,5

Fondue d'épinards aux épices douces, Riz à la Cardamome

Tomates concassées, fromage frais, Amandes grillées

16

Fideùa* Suggestion du Chef

(POULET-LOMO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS)

*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ;
Vermicelles cuites à la bisque de crevettes,
sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert en brunoise

A partir de 21

1 pers - 21

2 pers - 41

4 pers - 80

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

Nos Mezzés

Viande

Kebbe Boeuf haché (3 ou 6 pièces)

Boeuf haché assaisonné façon levantine,
Chapelure de Boulgour, sauce Tahini

	Petite Portion	Grande Portion
	13,5	25

Jambon Ibérique & Lomo* Espagnols

*Charcuterie espagnole de Filet Mignon

	8,5	16
--	-----	----

Champignons farcis au Chorizo (3 ou 6 pièces)

Chorizo Ibérique, sauce Piquillos, duxelle de champignons

	9	17
--	---	----

Houmous de Pois-chiche et Boeuf haché

	9	17
--	---	----

Poisson/Crustacé

Calamars frais à l'andalouse

Juste panés et frits, sauce Aioli

	13,5	25
--	------	----

Gambas en robe de Kadaïf (3 ou 6 pièces)

Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)

	13,5	26
--	------	----

Poêlée de Moules, crème au Zaatar Rouge*

*Herbes séchées, paprika et Sumac

	9	16
--	---	----

Paniers Gambas, Salsa Verde* (3 ou 6 pièces)

*Sauce aux herbes fraîches, légèrement citronnée

	10	18
--	----	----

Végétarien

Pain Focaccia grillé, et ses 3 beurres aromatisés

Un beurre au Sumac, un beurre Zaatar et un beurre Pistache

	5,5	
--	-----	--

Falafels (4 ou 8 pièces)

Sauce blanche au Sumac et herbes fraîches

	8	15
--	---	----

Dés de Tortilla de Patata aux poivrons (5 ou 10 pièces)

Galette d'oeufs et pommes de terre

	6,5	12
--	-----	----

Patatas Bravas

Sauce blanche et concombres

	6	10,5
--	---	------

Houmous de Pois-chiche

Graines de Grenade et herbes fraîches

	7	12
--	---	----

Pois-chiches sautés aux épices

Servis tièdes, à picorer comme des cacahuètes

	2,5	3,5
--	-----	-----

Duo de Fromages Méditerranéens

Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP

	6,5	12,5
--	-----	------

Olives Noires de Kalamata

Recette entièrement faite maison

	3,5	6,5
--	-----	-----

LE NOMADA

BOIRE - MANGER - PARTAGER

LES TAPAS



2 ou 3 mini dessert au choix



Assiette de Gourmandises

2 Gourmandises 8,5
3 Gourmandises 10,5

Glacee Café Blanc (création Philippe Uraca-MOF)
et Vanille, Eclats de Nougatine, Chantilly Maison

Coupe glacée Nomada

7,5

Croustillant de Kadaïf, arrosé au sirop citron,
coeur melleux-fondant mousse de chèvre et Mozzarella

7

Crème Chocolat-Praline
Chantilly maison, poudre de Nougatine

7,5

Cake Tahini, Brunoise de Poires
Caramel beurre salé, et gel poire

8,5

Desserts

