

"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

	Linguines Gambas du Nomada <i>Pesto vert crémeux, Noix, herbes fraîches</i>	19,5
	Pièce du boucher grillée  <i>Crème au zaatar rouge, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, Sucrine braisée</i>	24,5
	Chou-fleur rôti aux épices douces  <i>Oeuf frit, Patatas Bravas, Tahini</i>	17
	Fideuà* - Suggestion du Chef- (POULET-LOMO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS) <i>*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert en brunoise (Préparation Minute - 15min d'attente après Commande)</i>	1 pers - 23 2 pers - 45 4 pers - 86

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

Nos Mezzés

Terre

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

Mer

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

Végétal / Fromages

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

 Sans Gluten

 Recette entièrement faite maison

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



BOIRE – MANGER – PARTAGER
LE NOMADA