

"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 Pesto, Gambas <i>Pesto crémeux Basilic, courgettes, parmesan soufflé</i>	22,5
	Rumsteak, grenailles & tahini  <i>Pommes de terre grenailles, sauce tahini, sucrose grillée, carottes</i>	23,5
	Salade du Nomada  <i>Sucrose, Halloumi, concombres, tomates, olives, poivrons grillés, crème de feta au yaourt, pois-chiches, pignons de pin</i>	18
	Fideuà* - Suggestion du Chef- (POULET-FILETTUCCIO OU GAMBAS-MOULES-CALAMARS) (Préparation Minute - 15min d'attente après Commande)	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

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

 Sans Gluten

Nos Mezzés

Terre

	Petite Portion	Grande Portion
 Tenders de Poulet Panko (3 ou 6 pièces) <i>Poulet pané à la chapelure panko, sauce onctueuse Curry-Mangue</i>	9,5	17
 Mini Tacos Poulet-cacahuète (2 ou 4 pièces) <i>Pain Pita maison, pickles de concombres, sauce cacahuète crémeuse</i>	10	18
 Houmous de pois chiches, boeuf hâché mariné 	9	16
Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio*  <i>*Charcuterie Italienne de Longe de Porc</i>	13	23
Os à moëlle à la Dukkha	12	

Mer

 Calamars frits à l'andalouse (5/6 ou 10/11 pièces) <i>Juste panée et frit, Sauce Aioli maison</i>	13	23
 Gambas en robe de Kadaïf (3 ou 6 pièces) <i>Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)</i>	14	25
 Gravlax de Saumon 	12	21
 Poêlée de moules, sauce tomate & Feta 	11,5	20

Végétal / Fromages

 Oeufs au Cumin <i>Chips de pain à l'origan, Radis</i>	7,5	11,5
 Tempura de légumes (6 ou 12 pièces) <i>Beignets de courgettes, carottes et oignons</i>	8,5	15
 Patatas Bravas  <i>Sauce piquillos & aioli</i>	7	11
 Houmous, Aubergines rôties  <i>Sauce curry-mangue, grenade</i>	8	14,5
 Pastèque grillée & Feta  <i>Amandes grillées</i>	8	15
 Abricots rôtis  <i>crème de Feta fouettée à l'abricot</i>	8	15
Duo de Fromages Méditerranéens  <i>Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP</i>	7,5	14
Olives Noires de Kalamata 	5	

 Sans Gluten

 Recette entièrement faite maison

Desserts		
 Cake Pistache		9
<i>Boule de glace au choix, praliné Pistache</i>		
 Crème catalane 		7,5
<i>Crème brûlée légèrement aromatisée à la cannelle et fleur d'oranger</i>		
 Sablé chocolat, fruits de saison		8
<i>Brochette de fruits de saison, crème vanillée</i>		
 Coupe glacée du moment 		9
<i>Glace Stracciatella et Vanille, noisettes grillées, Chantilly Maison</i>		
 Assiette de Gourmandises		
<i>2 ou 3 mini-desserts du moment</i>	2 Gourmandises	9
	3 Gourmandises	11

  Sans Gluten



BOIRE – MANGER – PARTAGER
LE NOMADA