

"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

	Pastitsio Gratin de boeuf hachée sauce tomate, Bucatinis, Béchamel à la feta	20
	Pièce du Boucher, écrasé de Potimarron et Pomme de terre Gremolata, et Carottes fanes glacées au Miel et Cumin	24
	Tranches de Potimarron glacées, Houmous de pois-chiches Carottes fanes glacées, pois-chiches sautés, crumble de pain et Noix	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

Nos Mezzés

Viande

	Petite Portion	Grande Portion
 Mini Tacos, Poulet Cacahuète (3 ou 6 pièces) <i>Tacos de Pain Pita maison, émincé de Poulet, sauce cacahuète crémeuse, pickles de concombres</i>	11,5	22
 Briques Boeuf hachée (2 ou 4 pièces) <i>Boeuf haché assaisonné façon levantine, dans une feuille de brique croustillante, sauce yaourt et sumac</i>	8,5	16
Assiette de Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio* <i>*Longe de porc affiné et fumé (Italien)</i>	8,5	16
Os à Moelle à la Dukkah <i>Focaccia toastée</i>	12	
 Escargots de Comines dans leur nid (4 ou 8 pièces) <i>Nid de Kadaif, crème à l'ail, persil, et pistache</i>	8	15

Poisson/Crustacé

 Calamars frais à l'andalouse <i>Juste panés et frits, sauce Aioli tomate</i>	14,5	28
 Gambas en robe de Kadaif (3 ou 6 pièces) <i>Sauce Dynamite (Mayonnaise légèrement pimentée)</i>	13,5	26
 Poêlée de Moules, sauce tomate iodée <i>Aux épices douces et Feta</i>	10	18
 Poisson du moment, pané façon Nomada <i>Panure aux graines de sésame, sauce Tartare</i>	12	22

Végétarien

 Croquettes de Champignons (4 ou 8 pièces) <i>Mayonnaise Salsa verde</i>	7,5	13
 Croquettes de Mancego (4 ou 8 pièces) <i>Sauce Pequillos</i>	8	15
 Patatas Bravas <i>Mayonnaise Tartuffata, Parmesan râpé, concassé de noisettes</i>	7	12
 Guacamole Nomada <i>Chips de tortilla</i>	6	10
Duo de Fromages Méditerranéens <i>Mancego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP</i>	6,5	12,5
Olives Noires de Kalamata	3,5	6,5

 Recette entièrement faite maison

Desserts			
	Brownie Chocolat-Halva		7,5
	<i>Brownie fondant, noix, pointe de Halva : pâte sucrée au sésame, Chantilly</i>		
	Amandier		9
	<i>Gateau moelleux aux amandes, nappage croustillant aux amandes effilées et miel, boule de glace Bulgare</i>		
	Mouhalabieh, fruit de la passion		8,5
	<i>Fromage blanc Levantin à la vanille, coulis fruit de la passion, brisures de sablé</i>		
	Coupe glacée Nomada		8
	<i>1 boule de glace Gianduja, 1 boule Café Blanc, Chantilly et Granola Maison</i>		
	Assiette de Gourmandises	2 Gourmandises	8,5
	<i>2 ou 3 mini dessert au choix</i>	3 Gourmandises	10,5



BOIRE – MANGER – PARTAGER
LE NOMADA