



## Entrée

🏠 Tatziki de Courgettes  
*Halloumi frit, radis*

## Plat

🏠 Escale à Marrakech  
*Couscous traditionnel Marocain  
au Poulet ou végétarien (voir carte)*

## Dessert

🏠 Crème catalane  
*Crème brûlée légèrement aromatisée  
à la cannelle et fleur d'oranger*  
ou

🏠 Café ou Thé Gourmand  
*2 Mignardises*

**Entrée - Plat / Plat - Dessert**  
**25**

**Entrée - Plat - Dessert**  
**29**

## A la carte

### Nos Tapas-Mezzés A partager

🍷 🏠 **Pastèque grillée, Feta**  
**8**

🍷 **Duo de Fromages Méditerranéens**  
*Manchego (Fromage de Brebis),  
Feta grecque AOP*  
**7,5**

🍷 **Olives Noires de Kalamata**  
*A l'huile d'Olive*  
**5**

🍷 **Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio\***  
*\*Charcuterie Italienne de Longe de porc*  
**13**

## Entrées

🍷 🏠 **Gravlax de saumon**  
*Labneh au zaatar, pickles d'oignons rouges*  
**12**

🍷 🏠 **Tzatziki de Courgettes**  
*Halloumi frit, radis*  
**7,5**

🍷 🏠 **Aubergines marinées & Houmous**  
*Houmous de pois-chiches, crème curry-mangue*  
**7**

## Plats

🍷 🏠 **Escale à Marrakech**  
*Couscous traditionnel marocain :  
Haut de cuisse de poulet, semoule fine, courgettes,  
carottes, butternut, navets*  
**19,5**  
**(version Végétarienne - 17)**

🏠 **Linguines Pesto, Gambas**  
*Pesto crémeux Basilic, courgettes, parmesan soufflé*  
**22,5**

🍷 🏠 **Salade du Nomada**  
*Sucrine, Halloumi, concombres, tomates,  
olives, poivrons grillés, crème de feta au yaourt,  
pois-chiches, pignons de pin*  
**18**

🍷 🏠 **Rumsteak, grenailles & tahini**  
*Pommes de terre grenailles, sauce tahini,  
sucrine grillée, carottes*  
**23,5**

🍷 Sans Gluten

🏠 Recette entièrement faite maison



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





## Desserts



-  **Cake Pistache** 9  
*Boule de glace au choix, praliné Pistache*
-  **Crème catalane** 7,5  
*Crème brûlée légèrement aromatisée  
à la cannelle et fleur d'oranger*
-  **Sablé chocolat, fruits de saison** 8  
*Brochette de fruits de saison, crème vanillée*
-  **Coupe glacée du moment** 9  
*Glace Stracciatella et Vanille,  
noisettes grillées, Chantilly Maison*
-  **Café ou Thé Gourmand** 9  
*2 Gourmandises  
ou  
3 Gourmandises (+ 2 euros )*

## Boissons chaudes

- Ristretto / Espresso 2,5  
Double Espresso 3  
Allongé 2,6  
Cappuccino 3,5  
Latte 4,5  
Café Viennois 4,5  
Thé 3,5  
goût au choix, sur demande  
Thé Marocain 2,5  
Irish/Italian/French Coffee 8,5



## Alcools Digestifs

- Whisky Arlett - Single Malt 45% 8  
Whisky Arlett - Tourbé 43% 9  
Rhum Tarasco - Vieux Rhum-Mexique (4ans) 40° 7  
Rhum Bocatheva - Vieux Rhum-Panama (6ans) 45° 8  
Rhum Ratu - Rhum épicé-Fidji (8ans) 35° 9  
Liqueur Menthe Egiazki 18° 5  
Limoncello 24,5° 5  
Liqueur Yuzu 13° 6  
Liqueur de Café 19° 6  
Liqueur d'Amandes 23° 5  
Liqueur de Noisettes 20° 5  
Liqueur de Poire & Cognac 45° 5  
Cognac VS Abk6 40° 5  
Calvados Sassy 40° 5  
Crème Café 4  
Crème Lupita Passion 4  
Liqueur de Piment Chipotle 6  
Liqueur Passion 18° 4  
Vieille Prune 6

