

Nos Plats

  **Pêche du moment, sauce miel au thym**
Embeurrée de choux chinois, pomme de terre gauffrettes
22

  **Pièce du boucher au beurre Sumac, sauce champignons**
Ecrasé de pommes de terre, poêlée de champignons roses, poireaux
24,5

  **Linguines, sauce tomate, crème de burrata**
Pois-chiches sautés aux épices, olives noires parmesan
17,5

  **Vitello Tonato**
Rôti de veau tranché finement, sauce crémeuse iodée au thon et câpres, patatas bravas, salade de tomates
23

 **Fideuà* Suggestion du Chef**
(POULET-FILETTUCCIO OU CRUSTACÉS)
(Préparation Minute - 15min d'attente après Commande)
*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ;
Vermicelles cuites à la bisque de crevettes,
Sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert
1 pers - 23 2 pers - 45 4 pers - 87

Nos Desserts

 **Roulé de Kadaif à la pomme**
Kadaif farcis aux pommes caramélisées, crème anglaise
8

 **Figues caramélisées, crème vanillée**
Crunch sésame, concassé de pistache
9

 **Brownie chocolat-Halva & noix**
Glace café blanc
9

  **Coupe glacée du moment**
Topping, Chantilly Maison
9

 **Assiette de Gourmandises**
2 ou 3 mini-desserts du moment
2 Mini-desserts 9
3 Mini-desserts 11



BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA

Sarah & Zak

Nos Tapas-Mézzés

MERCI DE NOUS PRECISER IMMEDIATEMENT VOS ALLERGIES

Nous conseillons 2 à 3 mézzés par personne pour un repas complet

Les Classiques

 **Duo de Fromages Méditerranéens**
Manchego (Fromage de Brebis), Feta grecque AOP
9,5

 **Olives Noires de Kalamata**
5

  **Beurre Maison du moment**
4

  **Os à moëlle à la Dukkha***
*Mélange de graines, noix et épices
9

 **Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio***
*Charcuterie Italienne de Longe de Porc, tranchés sur place
13

Les Signatures

 **Bolas de viande hachée à la grecque**
croquettes de pomme de terre & boeuf, sauce béchamel
12,5

 **Gambas en robe de Kadaïf (3 pièces)**
Sauce dynamite (Mayonnaise pimentée), saté
14

   **Houmous, champignons sautés**
Vinaigrette au miel et balsamique
7,5

  **Carottes glacées au miel de thym**
crème de burrata, concassé de pistache
9

   **Poireaux, sauce muhammara**
Sauce poivrons, noix et parmesan
8,5

  **Croquettes de potimarron**
Sauce mayonnaise aioli
7,5

  **Gambas Saganaki**
Sauce tomate, Feta
13,5

   **Patatas Bravas**
Mayonnaise tartufata, parmesan, noisettes concassées
8

  **Feta croustillante, sésame et miel**
Feta panée aux graines de sésame, miel de thym grec
9

 **Calamars à l'andalouse (5/6 pièces)**
Tarama maison
15,5

  **Champignons au Chorizo ibérique (3 pièces)**
Champignons farcis au chorizo ibérique, sauce piquillos
9

 **Tacos Poulet-cacahuète (2 pièces)**
Pain pita maison garni d'un poulet crémeux cacahuète, pickles
9

  **Vitello tonato**
Sauce iodée crémeuse au thon et câpres, pickles
12

  **Moules moutarde-feta**
sauce crème moutarde, feta, vin blanc
9

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

 Recette entièrement faite maison

 Sans Gluten

 Végétarien

Nos Plats

  **Pêche du moment, sauce miel au thym**
Embeurrée de choux chinois, pomme de terre gauffrettes
22

  **Pièce du boucher au beurre Sumac, sauce champignons**
Ecrasé de pommes de terre, poêlée de champignons roses, poireaux
24,5

  **Linguines, sauce tomate, crème de burrata**
Pois-chiches sautés aux épices, olives noires parmesan
17,5

  **Vitello Tonato**
Rôti de veau tranché finement, sauce crémeuse iodée au thon et câpres, patatas bravas, salade de tomates
23

 **Fideuà* Suggestion du Chef**
(POULET-FILETTUCCIO OU CRUSTACÉS)
(Préparation Minute - 15min d'attente après Commande)
*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ;
Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, Sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert
1 pers - 23 2 pers - 45 4 pers - 87

Nos Desserts

 **Roulé de Kadaif à la pomme**
Kadaif farcis aux pommes caramélisées, crème anglaise
8

 **Figues caramélisées, crème vanillée**
Crunch sésame, concassé de pistache
9

 **Brownie chocolat-Halva & noix**
Glace café blanc
9

  **Coupe glacée du moment**
Topping, Chantilly Maison
9

 **Assiette de Gourmandises**
2 ou 3 mini-desserts du moment
2 Mini-desserts 9
3 Mini-desserts 11



BOIRE - MANGER - PARTAGER

LE NOMADA

Sarah & Zak

Nos Tapas-Mézzés

MERCI DE NOUS PRECISER IMMEDIATEMENT VOS ALLERGIES

Nous conseillons 2 à 3 mézzés par personne pour un repas complet

Les Classiques

 **Duo de Fromages Méditerranéens**
Manchego (Fromage de Brebis), Féta grecque AOP
9,5

 **Olives Noires de Kalamata**
5

  **Beurre Maison du moment**
4

 **Os à moëlle à la Dukkha* (10min attente min.)**
*Mélange de graines, noix et épices
9

 **Jambon Ibérique Espagnol & Filettuccio***
*Charcuterie Italienne de Longe de Porc, tranchés sur place
13

Les Signatures

 **Bolas de viande hachée à la grecque**
croquettes de pomme de terre & boeuf, sauce béchamel
12,5

 **Gambas en robe de Kadaïf (3 pièces)**
Sauce dynamite (Mayonnaise pimentée), saté
14

   **Houmous, champignons sautés**
Vinaigrette au miel et balsamique
7,5

  **Carottes glacées au miel de thym**
crème de burrata, concassé de pistache
9

   **Poireaux, sauce muhammara**
Sauce poivrons, noix et parmesan
8,5

  **Croquettes de potimarron**
Sauce mayonnaise aioli
7,5

  **Gambas Saganaki**
Sauce tomate, Feta
13,5

   **Patatas Bravas**
Mayonnaise tartufata, parmesan, noisettes concassées
8

  **Feta croustillante, sésame et miel**
Feta panée aux graines de sésame, miel de thym grec
9

 **Calamars à l'andalouse (5/6 pièces)**
Tarama maison
15,5

  **Champignons au Chorizo ibérique (3 pièces)**
Champignons farcis au chorizo ibérique, sauce piquillos
9

 **Tacos Poulet-cacahuète (2 pièces)**
Pain pita maison garni d'un poulet crémeux cacahuète, pickles
9

  **Vitello tonato**
Sauce iodée crémeuse au thon et câpres, pickles
12

  **Moules moutarde-feta**
sauce crème moutarde, feta, vin blanc
9

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

 **Recette entièrement faite maison**

 **Sans Gluten**

 **Végétarien**