



NO NAME
RESTAURANTE

Passion - Saveur - Durabilité

CARTE

Une explosion pour vos sens <

Avant de lire la carte, vous devez savoir ceci :

- 1 Nous n'utilisons que des produits naturels et de haute qualité**
Dans la mesure du possible, nous achetons des ingrédients locaux et utilisons des produits de saison
- 2 Nous n'avons pas de micro-ondes**
Nous n'en avons pas besoin dans notre cuisine car nous ne réchauffons rien et nous n'avons pas de plats cuisinés
- 3 Sauces maison saines**
Toutes nos sauces sont faites maison, douces pour la digestion et fabriquées sans produits laitiers ni sucre
- 4 Options végétaliennes, végétariennes et sans gluten**
Nous avons des plats pour tous les goûts qui vous surprendront par leur originalité et leur saveur

Vous choisissez votre moment No Name

Déjeuners et diners

Vous pouvez manger quand vous le souhaitez, notre cuisine est ouverte de 12:00 à 23:30

Cocktail ou apéritif

Notre carte de cocktails vous surprendra, nous en sommes sûrs. A la page 5 de ce menu, vous pouvez voir tous nos cocktails





Sans gluten



Végétarien



Vegan

“La cuisine ~~n'est pas~~ de la chimie et c'est un art”

Notre version de la citation de Marcel Boulestin - chef de cuisine français

Entrées

Galette de sarrasin - 6,50€

Avec tofu mariné, épinards frais, tomate, betterave, pomme et crème de pipa.

Toast au jambon ibérique de bellota - 17€

Avec de la tomate râpée et de l'huile d'olive extra vierge biologique sur du pain grillé au levain. Option sans gluten.

Toast de poulet effiloché biologique - 7,60€

Avec champignons, oignon et fromage gratiné sur pain au levain. Option sans gluten.

Toast de saumon Gravlax - 7,60€

Saumon fumé avec fromage à la crème Philadelphia et tomates séchées, mesclun, sauce aioli au basilic. Option sans gluten. Option crêpe.

Dégustation de fromages italiens - 9,90€

Avec des toasts au levain et de l'huile d'olive extra vierge biologique. Option sans gluten.

Avocat croustillant - 7,80€

Avec de la sauce romesco et du mojo picón.

Purée fraîche de patate douce et mangue - 10,30€

Avec de la sauce chili et des crevettes croustillantes. Option vegan.

Croquettes d'aubergine ECO (8 pièces) - 9,90€

Fait maison avec du mojo rojo.

Croquettes aux crevettes et au fromage (8 pièces) - 10,90€

Fait maison avec une sauce aux citrons rôtis.

Poulet croustillant - 15€

Avec de l'aioli à l'ail noir et du houmous aux tomates séchées.

Provolone croustillant - 7,10€

Sur une base de houmous et de tomates fraîches.

Ravioli 3 fromages · Pâte et garniture fait maison (6 pièces) - 14€

Raviolis à la Mozzarella, Edam et Grana padano dans une sauce crémeuse au basilic et à l'ail.

Salade de burrata No Name - 10€

Burrata panée aux pistaches, oignon déshydraté et tomates fraîches.

Salade de pastèque - 10,20€

Pastèque, épinards et fromage bleu. Option vegan.

Crevettes croustillantes - 7,90€

Avec de l'aioli à l'ail noir et du houmous à la tomate.

5 purées (à partager) - 9,10€

Houmous classique, houmous de poireaux, purée de carottes rôties, purée de noix de coco et de pépins, houmous de tomates rôties.

Plats



Sans gluten



Végétarien



Vegan

Végétarien · Vegan

Paella aux légumes - 15,60€

Riz biologique et bouillon de légumes rôtis maison. Possibilité d'ajouter du tofu ou du seitan pour un supplément de 2 €.

Risotto au potiron et à la pêche - 16,60€

Riz biologique avec potiron, pêche et parmesan. Option vegan.

Riz brun frit - 15,60€

Riz brun biologique sauté avec du chop suey de légumes, du tofu, du mélange de graines salées et de la sauce Tom Yum avec du soja et du citron vert.

Moussaka aux légumes - 15€

Avec une sauce au riz blanc, des câpres et du mojo picón.

Risotto de sarrasin - 11,50€

Avec champignons, légumes et fromage vegan.

Seitan et tofu bio (300 g) - 15€

Mariné à l'orange et au soja. Servi avec des pommes de terre aux agrumes, champignons et oignons caramélisés et grana padano. Option sans gluten et option vegan.

Poke de Falafel - 13,50€

Poke de Falafel avec sauce aïoli, sarrasin, mesclun, potiron rôti et pommes de terre au four aux agrumes.

Burger à la mangue et au plantain - 15,80€

Garni de pommes de terre aux agrumes et de sauce guacamole. Option sans gluten.

Burger au tofu et au seitan bio - 15,80€

Avec du fromage edam, des champignons et des oignons caramélisés, de la betterave et du ketchup maison sans sucre. Option sans gluten et option vegan.

Sandwich au pain Ciabatta - 15,90€

Avec des champignons, de l'oignon, du fromage et des tomates séchées au soleil, avec une sauce aïoli et des pommes de terre aux agrumes cuites au four. Option vegan.

Viande

Entrecôte bio (300 g) - 29,50€

Avec champignons et oignons caramélisés, grana padano, pommes de terre aux agrumes cuites au four et mesclun.

Burger de bœuf bio - 17,90€

Avec du fromage croustillant, un œuf au plat bio, de l'edam, des tomates, des pommes de terre aux agrumes cuites au four, du houmous et du ketchup maison sans sucre. Option sans gluten.

Poulet bio mariné - 15,90€

Aux épices, à l'ail et à la ñora accompagnés de millet, de quinoa, de croustillants de houmous et de pipa et de sauce à la noix de coco.

Poisson

Bar - 22,50€

Avec persil fumé, panko, croûte au citron et à l'ail et purée de carottes avec salade de sarrasin.

Poke de pulpe croustillant - 21,90€

Avec des pommes de terre et une salade de sarrasin.

Pain: €1/personne
Option sans gluten

“ Les desserts sont comme des rêves qui rendent les gens heureux ”

Banana Yoshimoto - Romancière japonaise contemporaine

Desserts

Tiramisu - 6€ 

Avec du café Pascucci.

Brownie aux haricots et au cacao - 6,50€  

Avec des fruits et glace Bio.

Cheesecake - 6,50€ 

Avec une sauce aux fruits de saison.

Steau à l'ananas, à la noix de coco et à l'orange - 6,50€  

Avec une base de noix de cajou et de dattes.

Thé

Thé english breakfast bio - 2€

Thé vert gingembre et citron bio - 2€

Thé Earl Grey bio - 2€

Thé rouge Pu Erh bio - 2€

Thé aux fruits des bois bio - 2€

Thé noir bio et cannelle - 2 €

Thé vert au jasmin bio - 2€

Thé vert torréfié kukicha - 2€

Infusions

Anis, camomille et réglisse bio - 2€

Mélisse, tilleul et citron bio - 2€

Menthe pouliot bio - 2€

Camomille bio - 2€

Tilleul bio - 2€

Rooibos orange bio - 2€

Masala chai bio - 2€

Café

Demandez-le avec du lait sans lactose ou une boisson végétale (riz, soja ou avoine) sans frais supplémentaires.

Espresso - 1,60€

Un café court.

Allongé - 1,80€

Macchiato - 1,80€

Un café court avec quelques gouttes de lait.

Carajillo - 2€

Café court avec une goutte d'alcool de votre choix.

Cappuccino - 2,20€

Café, lait, mousse de lait et cacao en poudre.

Café au lait - 2€

Café instantané aux céréales - 1,20€

Café caramel - 2€

Café, lait, mousse de lait et sirop de caramel

Café Shakerato - 3,80€

Glaçon et café dans un shaker avec baileys ou amaretto Disaronno.

Chocolat chaud - 2,90€

Nos fournisseurs :

PASCUCCI 



Sans gluten



Végétarien



Vegan

Boissons

Boissons rafraîchissantes

- Fritz Kola Classic - 2,50€
- Fritz Kola sans sucre - 2,50€
- Fritz orange - 2,50€
- Fritz citron - 2,50€
- Limonata - 3€
- Chinotto - 3€
- Tónic Baladin - 2,50€
- Thè limone Bio à la mandarine - 3€

Jus de fruits

- Jus d'ananas bio Pascucci - 2,40€
- Jus de pêche Bio Pascucci - 2,40€
- Jus de poire Bio Pascucci - 2,40€
- Jus de canneberge Bio Pascucci - 3,50€
- Jus d'orange Bio Pascucci - 2,80€
- Jus de grenade Bio - 3,80€
- Jus d'orange pressé bio - 3,50€
- Jus de tomate DiFrutta bio - 2,50€

Kombucha et produits fermentés

- Ginger Beer Bio - 3€
- Kombucha KomVida Gingembre citron - 3,50€
- Kombucha KomVida Fruits Rouges - 3,50€
- Kombucha KomVida Kombirra - 3,50€
- Kombucha KomVida Kombujito - 3,50€
- Kombucha KomVida Pomme, vanille et cannelle - 3,50€

Bières

- Demi Estrella Galicia de barril - 1,90€
- Pression Estrella Galicia de barril - 2,40€
- Pinte Estrella Galicia de Barril - 4,50€
- Estrella Galicia Ambrée 0,0% 33cl - 2,60€
- Estrella Galicia 0,0% 33cl - 3€
- Estrella Galicia sans gluten 33cl - 2,80€
- 1906 Reserva Especial - 3,20€
"La milnueve" (6,5% vol.) 33cl.
- 1906 Red Vintage - 3,60€
"La colorada" (8% vol.) 33cl.
- 1906 Galician Irish Red Ale - 3,60€
"La Pelirroja" (5% vol.) 33cl.
- Estrella del Camino - 3,20€
Witbier · Orange et coriandre (5,3% vol.) 33cl.
- Brewdog Punk IPA- 4,95€
IPA (5,4% vol.) 33cl.

Bières artisanales

- WAYAN di Baladin - 4,25€
(5% vol.) 33cl.
- ISAAC di Baladin - 4,25€
(5% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Turón - 3,70€
IPA (5,6% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Grund Stout - 3,70€
(8% vol.) 33cl.
- Gaitanejo Caminito del Rey - 3,70€
APA (5,5% vol.) 33cl.

Cidre

- Cidre pommes ou aromatisé 33 cl - 3,80€
Demandez les saveurs disponibles.

Eau

- Eau minérale Cabreiroá 500 ml - 2€
- Eau gazeuse Cabreiroá 500 ml - 2,50€
- Eau à emporter - 2€

“Le vin est la seule œuvre d'art qui peut être bue”

Luis Olaverri - Fondateur et président de la Guilde des vins de Navarre

Vin

Blanc Verre Bouteille

Old Hands 3,5€ 16€

Vin biologique certifié, AOC Yecla, Région de Murcie. Raisin Sauvignon blanc.

Nebla 3,5€ 16€

AOC Castilla y León. 100 % de raisin Verdejo. **Prix meilleur Verdejo 2022.**

Falanghina 24€

Vin avec certification biologique, AOC Pentes du volcan Vésuve (Campanie). 100 % de Falanghina.

Beso de Judas 3€ 20€

Vin blanc semi-doux. 100 % de Moscatel de Alejandría provenant de vignes situées à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer dans la région de l'Axarquía à Malaga.

Vin blanc Fresco di Masi 23,90€

Vin certifié biologique et vegan, AOC Zuane di Rivoli (Vérone). 90 % garganega et 10 % chardonnay. Non filtré.

Equilibrio 17,80€

Vin avec certification biologique, AOC Jumilla. 100 % Monastrel.

Rosé Verre Bouteille

Fuentesecca Rosado 3,5€ 16€

Vin certifié biologique, AOC Utriel Requena. 80 % bobal et 20 % Cabernet Sauvignon.

Champagnes et vins liquoreux Verre Bouteille

Moët & Chandon - Brut impérial 65€

Moët Impérial est le champagne le plus emblématique et se distingue par son fruit vif et sa maturité élégante.

Piedra Luenga Pedro Ximénez 4,50€

Vin élaboré à partir de sultanines Pedro Ximénez provenant du vignoble de Villargallegos.

Rouge	Verre	Bouteille
Old Hands Roble Vin certifié bio, AOC Yecla. Cépage de Monastrel.	3,5€	16€
Con 2 Huevos Vin avec AOC Rioja. 100% tempranillo.	3,5€	18€
Mendez Moya Vin certifié bio et vegan. De la cave Méndez-Moya à Grenade. 90 % corvina et 10 % merlot. Sans sulfite.		19,80€
Joe Aglianico Vin bio certifié, AOC Pentes du volcan Vésuve (Campanie). 100% Aglianico.		24€
Vin rouge Fresco di Masi Vin certifié bio et vegan, AOC Zuane di Rivoli (Vérone). 90 % corvina et 10 % merlot. Non filtré.		23,90€
Cardela crianza Vin AOC Ribera del Duero. 100 % Tempranillo.		32€
Pinot Noir crianza Vin d'auteur de la Serranía de Ronda, 100 % pinot noir.		34€
Grifalco AOC Aglianico del Volture, Potenza, Italie. 100 % aglianico. Production au pied du Monte Vulture (ancien volcan).		28€
San Lorenzo di Gino AOC Rosso Piceno, Marche, Italie. 60 % Montepulciano, 40 % Sangiovese.		27€
Pasión de bobal Vin avec certification bio, AOC Utriel Requena. 100 % bobal.		19,50 €

Demandez à votre serveur/serveuse des recommandations ou des vins hors carte.



“ Il n'y a rien de mal à prendre la sobriété avec modération ”

John Ciardi - Poète, traducteur et étymologiste

Cocktails

Granada Cosmo KM0* - 8€

Gin Alma (arôme de grenade), Triple Dry, jus de citron vert, jus de grenade naturel.



Kombucha Sour - 9€

Gin ACZU eco (plantes d'Andalousie), Triple Dry, jus de citron vert, Kombucha KomVida arôme gingembre et citron.



Redfruit Kombucha - 9€

Vodka bio-équitable, jus de citron vert, jus de canneberge, fruits des bois frais, Kombucha KomVida arôme fruits rouges.

Black Fusion - 8€

Scotch Whiskey, sirop d'agave, Amaretto disaronno, infusion naturelle à froid de Masala Chai bio.



Orange Blossom - 8€

Rhum équitable bio, sirop d'agave, Bitter orange, infusion d'orange Rooibos naturelle froide bio.

Sangría - 8€

Gin, Triple sec, Vin rouge bio, Boisson au citron, Fruits de saison.

Sangría blanche- 8€

Brandy, Saint Germain (liqueur de sureau), vin blanc bio, boisson au citron, fruits de saison.

Sandía Flower - 8€

Pastèque fraîche, sirop d'agave, limonade bio, une touche de menthe, Vodka (facultatif).

Whisky Sour - 8€

Bourbon, Jus de citron vert, Sirop d'agave, Blancs d'oeufs.

Aperol Spritz - 8€

Aperol, Prosecco italien DOCG*, Soda.

Chinottino - 8€

Bourbon, Amaro Montenegro, Chinotto, Framboise fraîche, Branche de réglisse.

Negroni No Name - 8€

Campari, Vermouth Martini Reserva Rubino, Gin Tanqueray, 2 gouttes de bitter Angostura.

Basil Smash - 8€

Gin, jus de citron vert, sirop d'agave, feuilles de basilic.

Italicus Cup - 8€

Italicus (liqueur de bergamote), jus frais de pamplemousse rose, soda.

Mojito Cubain - 8€

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre brun bio, menthe poivrée, soda.

Bloody Mary - 8€

Vodka, jus de citron vert, jus de tomate, vinaigre de xérès, basilic, sel, poivre.

Caipiroska Passion - 8€

Vodka, jus de citron vert, sucre brun bio, purée de pêche fraîche, fruit de la passion.

Málaga Mule - 8€

Vodka, Saint Germain (liqueur de fleur de sureau), jus de citron vert, Ginger beer bio.

Cocktail du mois - 8€

Demandez à notre barman.

Sans alcool

Sweet Dreams - 7,50€

Jus d'ananas bio, fraise fraîche, noix de coco.

Passion Florida - 7,50€

Jus de pamplemousse, jus d'orange, Jus de citron vert, fruit de la passion, sirop d'agave, soda.

Virgin Mojito - 7,50€

Sucre brun bio, jus de citron vert, menthe, soda au gingembre.

*KM0 : Parce que nous achetons au producteur de ces produits BIO à moins de 100 km.

*DOCG : Denominación de Origen Controlada y Garantizada (appellation d'origine contrôlée et garantie).

Boissons alcoolisees

Gin

Gin- 7,50€

Gin Premium - 10€

Gin Extra Premium - 14€

Whisky

Whisky - 7,50€

Whisky Premium - 10€

Rhum

Rhum - 7,50€

Rhum Premium - 10€

Vodka

Vodka - 7,50€

Vodka Premium - 13€

Demandez à notre barman quelles sont nos liqueurs disponibles. Nous apportons souvent de nouveaux produits pour que nos clients aient de nouvelles saveurs à découvrir.