

Passion · Saveur · Durabilité

# MENU

---

# 5 choses à savoir sur No Name

- 1 95% de nos ingrédients sont bio.**  
Nous achetons, dans la mesure du possible, des ingrédients locaux ou à proximité et nous 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 pas et n'avons pas de plats cuisinés industriels.
- 3 Nous apportons les saveurs de l'Italie dans la cuisine.**  
Nous importons des produits biologiques en provenance de magasins gastronomiques spécialisés, et non de grandes usines d'exportation.
- 4 Laissez-nous vous montrer que bien manger n'est pas ennuyeux.**  
Nous avons des plats pour tous les goûts qui partagent une base saine et beaucoup de saveur.
- 5 Nous voulons que votre visite soit une expérience.**  
Profitez du moment en vous laissant porter par l'ambiance, la musique et le goût de chaque plat.

## Et encore une chose...

**Du mardi au vendredi, à l'heure du déjeuner, nous avons un menu du jour.**  
Un menu conçu pour vous permettre de manger de manière équilibrée et différente chaque semaine. Le mardi, le menu est vegan.

**Du mardi au samedi, de 09h30 à 12h00, nous proposons le petit-déjeuner.**  
Vous pouvez choisir entre les sandwiches classiques et les toasts les plus sains et les plus variés.





Sans gluten



Végétarien



Vegan

# “ Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ”

















Anthelme Brillat-Savarin · Juriste

## Entrées





- 1 **Crêpe de sarrasin - 5,60€**    
Avec du tofu mariné, des épinards frais, des tomates rôties, de l'avocat et de la crème de graines de tournesol. Option sans gluten.
- 2 **Toast de jambon ibérique nourri au gland - 12,50€**  
Avec de la tomate râpée et de l'huile d'olive extra vierge sur du pain grillé au levain.
- 3 **Toast ou crêpe (au choix) de Roast Beef maison - 5,20€**  
Avec de la roquette, des tomates séchées et de la sauce de moutarde sur du pain grillé au levain.
- 4 **Toast de saumon Gravlax ou crêpe (au choix) - 6,50€**  
Saumon salé parfumé à l'aneth et à la betterave, servi avec du fromage frais, des épinards et de l'avocat sur un toast au levain.
- 5 **5 crèmes (à partager) - 7€**     
Houmous de betterave, houmous de carotte, houmous classique, dip d'avocat et crème de graines de tournesol.
- 6 **Avocat croquant - 6€**     
Avec de la sauce romesco et du mojo picón.
- 7 **Choux de Bruxelles rôtis - 4,60€**    
Servi avec des légumes rôtis sur un houmous classique.
- 8 **Salade No Name - 10€**    
Avec des épinards, de la mangue, des noix et du fromage de chèvre bio caramélisé.
- 9 **Ail blanc No Name - 9,90€**     
Avec du lait de coco, des langoustines croustillantes et des tomates grillées. Option vegan.
- 10 **Croquettes de jambon (8 pièces) - 10,90€**   
Fait maison avec une sauce romesco.
- 11 **Croquettes d'aubergine ECO (8 pièces) - 8,90€**    
Fait maison avec une sauce mojo rouge.
- 12 **Langoustines croustillantes - 6€**   
Avec de l'aioli à l'ail noir et de la crème d'avocat.

## Plats

### Végétarien · Vegan

- 13 **Paella aux légumes - 12,20€**    
Riz bio et légumes rôtis maison
- 14 **Risotto funghi - 15,60€**     
Riz bio avec des champignons et du parmesan. Option vegan.
- 15 **Raviolis maison à la poire, aux épinards et à la ricotta - 12€**   
Sauce Gorgonzola.
- 16 **Nouilles de riz complet - 12,90€**    
Sauté avec du chop suey de légumes, du tofu et un mélange de graines salées.
- 17 **Moussaka aux légumes - 13,70€**      
Avec une sauce blanche de riz, des câpres et du mojo picón.
- 18 **Risotto au quinoa - 10,50€**     
Avec des champignons et des feuilles fraîches.
- 19 **Seitan et tofu (300g) - 14€**     
Mariné à l'orange et au soja, servi avec une pomme de terre aux agrumes, sauce romesco et salade de couscous. Option sans gluten avec tofu et quinoa.
- 20 **Falafels avec couscous - 12€**    
Avec de la sauce tzatziki. Option sans gluten avec du quinoa
- 21 **Burger à la mangue et à la banane plantain- 12,80€**     
Garni de pommes de terre aux agrumes et de sauce guacamole. Option sans gluten.
- 22 **Burger de jacquier - 12€**    
Avec du fromage vegan, de la tomate et du mesclun. Garni de pommes de terre aux agrumes et de sauce guacamole. Option sans gluten Option sans gluten

### Viande

- 23 **Entrecôte bio (300g) - 28€**   
Avec des pommes de terre au four aux agrumes, une sauce romesco et une salade de quinoa aux épinards frais.
- 24 **Burger de bœuf bio - 15,90€**    
Avec fromage Edam, œuf bio à la plancha, tomate, pomme de terre au four, houmous classique, ketchup maison sans sucres ajoutés. Option sans gluten.
- 25 **Poulet mariné biologique - 14,90€**   
Aux fines herbes, servi avec un mélange de quinoa, germes biologiques et crème d'avocat.

### Poisson

- 26 **Saumon en croûte à la pistache - 19,90€**    
Avec une sauce à l'ail noir, servi avec du couscous.
- 27 **Patte de pieuvre - 21,90€**   
Marinée à la galicienne sur un lit de taboulé avec avocat et sauce à l'ail noir.

# “Un repas sans dessert est comme un costume sans cravate”

Fernand Point · Chef cuisinier et entrepreneur

## Desserts

- 28 Mousse aux fruits de la passion - 6€  
Option sans gluten.
- 29 Tiramisu - 6€ 🌱 ☆  
Avec du café Pascucci
- 30 Coulant au chocolat Bio - 6,50€  
Avec de la glace bio et de la sauce au Baileys
- 31 Gâteau au fromage - 6,50€ 🌱 ☆
- 32 Gâteau à la noix de coco et à l'orange - 6,50€ 🌱 🌱 ☆  
Avec une base de noix de cajou et de dattes
- 33 Muffins classiques - 2,40€  
Demandez la disponibilité et la variété du jour.
- 34 Diverses génoises - 2,60€ 🌱 🌱  
Demandez la disponibilité et la variété du jour.

## Thé

- 35 Thé english breakfast BIO - 2€
- 36 Thé vert gingembre et citron BIO - 2€
- 37 Thé Earl Grey BIO - 2€
- 38 Thé rouge Pu Erh BIO - 2€
- 39 Thé fruits rouges BIO - 2€
- 40 Thé noir et cannelle BIO - 2€
- 41 Thé vert au jasmin BIO - 2€
- 42 Thé vert torréfié Bancha 3 ans BIO - 2,50€
- 43 Thé vert torréfié kukicha BIO - 2€

## Infusions

- 44 Anis, camomille et réglisse BIO - 2€
- 45 Mélisse, tilleul, verveine citronnée BIO - 2€
- 46 Menthe pouliot BIO - 2€
- 47 Camomille BIO - 2€
- 48 Tilleul BIO - 2€
- 49 Rooibos orange BIO - 2€
- 50 Chaï masala BIO - 2€

## Café

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

- 51 Ristretto - 1,60€  
Café court concentré.
- 52 Espresso - 1,60€  
Café court.
- 53 Americano - 1,80€  
Café original filtré.
- 54 Macchiato - 1,80€  
Café court avec quelques gouttes de lait.
- 55 Carajillo - 2€  
Café court avec une goutte d'alcool de votre choix.
- 56 Cappuccino - 2,20€  
Café, lait, mousse de lait et cacao en poudre.
- 57 Café au lait - 2€
- 58 Café décaféiné - 1,50€
- 59 Café de céréales - 1,20€
- 60 Caffelatte - 2€  
Café, lait, mousse de lait et sirop (Vanille, caramel ou amaretto)
- 61 Café Shakerato - 3€  
Glaçon et café dans un shaker avec dy baileys ou de l'amaretto Disaronno.
- 62 Café Moca - 3,80€  
Espresso, mousse de lait, chocolat chaud et chocolat en poudre.
- 63 Chocolat chaud - 2,90€
- 64 Cold brew coffe - 3,80€  
Café refroidi par siphon

### Nos fournisseurs :



PASCUCCI



Josenea  
bio

# Boissons

## Boissons rafraîchissantes

---

- 65 Fritz Kola Classic - 2,20€
- 66 Fritz Kola sans sucre - 2,20€
- 67 Fritz Kola orange - 2,20€
- 68 Fritz Kola citron - 2,20€
- 69 Limonata - 3€
- 70 Chinotto - 2€
- 71 Schweppes Soda 25 cl - 2,20€
- 72 Cortese Tonic light - 2,50€
- 73 Tonic Baladin - 2,50€
- 74 Thé au citron et à la mandarine BIO - 2,95€

## Jus de fruits

---

- 75 Jus d'abricot Pascucci Bio - 2,20€
- 76 Jus d'ananas Pascucci Bio - 2,20€
- 77 Jus de pêche Pascucci Bio - 2,20€
- 78 Jus de poire Pascucci Bio - 2,20€
- 79 Jus de canneberge Bio Pascucci - 2,60€
- 80 Jus d'orange Pascucci Bio - 2,35€
- 81 Jus de grenade Pascucci Bio - 2,20€
- 82 Jus d'orange pressé Bio - 2,50€
- 83 Jus de tomate DiFrutta Bio - 2,20€

## Kombucha et fermentés

---

- 84 Scortese Ginger Beer Bio - 2,50€
- 85 Kombucha KomVida - 3€ - 3,20€  
(Demandez les saveurs)

## Eau

---

- 86 Eau plate Solán de cabras 500ml - 2€
- 87 Eau pétillante Solán de cabras 250ml - 2€
- 88 Eau minérale naturelle premium
- 89 Numen 500ml - 2,80€
- 90 Eau minérale naturelle pétillante premium Numen 33ml - 2,80€
- 91 Bouteille d'eau en carton - 2€

## Bières

---

- 92 Demi-pinte San Miguel Magna de fût - 2,20€
- 93 Pinte San Miguel Magna de fût - 2,80€
- 94 Demi-pinte Alhambra Especial de fût - 1,90€
- 95 Pinte Alhambra Special de fût - 2,40€
- 96 San Miguel Especial sans Gluten - 2,40€
- 97 San Miguel Magna Rouge 0,0% - 2,80€
- 98 San Miguel selecta - 2,40€
- 99 Alhambra Reserva 1925 - 2,80€
- 100 Birra Moretti - 3,20€
- 101 Alhambra Citra IPA - 2,80€
- 102 Corona - 2,60€
- 103 Heineken - 2,50€

## Bières artisanales

---

- 104 ROCK N' ROCK di Baladin (7,5% vol.) - 4,25€
- 105 SUD di Baladin (4,5% vol.) - 3,20€
- 106 Gaitanejo Lager (4,5% vol.) - 3,30€
- 107 Gaitanejo RED (5% vol.) - 3,30€
- 108 Gaitanejo Caminito del Rey · APA (5,5% vol.) - 3,30€
- 109 Gaitanejo Bobastro Golden (4,5% vol.) - 3,30€
- 110 Gaitanejo Turón · IPA (5,6% vol.) - 3,30€
- 111 Gaitanejo Grund Stout (8% vol.) - 3,30€

# “Célébrons l'occasion avec du vin et des mots doux”

Plaute · Auteur

## Vin

Blanc	Verre	Bouteille
<b>112 Fuenteseca Blanc</b> Vin certifié biologique, AOP Utriel Requena. Raisins Macabeo et Sauvignon Blanc.	2,50€	10€
<b>113 ZeroTre</b> Provenant de Ruvo di Puglia, Italie. Puglia IGP. Raisin malvasia blanc. Année 2020.		18,50€
<b>114 Javier Ruíz</b> AOP Rueda. Raisin 100% verdejo.	3€	12€
<b>115 Vega Vella</b> Vin certifié biologique, AOP Rioja. Raisins Grenache Blanc et sauvignon blanc.		18€
<b>116 Dominio de Berzal</b> AOP Rioja. Raisin viura et malvasía.		11€
<b>117 Honeymoon</b> Vin certifié biologique et vegan, AOP Penedés. 100% raisin parellada. Culture biodynamique. Année 2021.		13€
<b>118 Falanghina</b> Vin certifié biologique, AOP Pentes du volcan Vésuve (Campanie). Raisin 100% falanghina.		16€
<b>119 Beso de Judas</b> Blanc mi-doux. Cépage 100% Moscatel de Alejandría issu de vignobles situés à 800 mètres de l'Axarquia de Malaga.	3€	12,50€
<b>120 Vino blanco Fresco di Masi</b> Vin certifié biologique et vegan, AOP Zuane di Rivoli (Vérone). Raisin 90% garganega et 10% chardonnay. Sans filtre.		14,50€
<b>121 Equilibrio</b> Vin certifié biologique, AOP Jumilla. Raisin 100% Monastrel. Année 2021.		12,50€
Rosé	Verre	Bouteille
<b>122 Tadá</b> Vin rosé naturel Luca Palmieri. Provenant de Ruvo di Puglia, Italie. Murgia IGP, raisins nero di troia. Année 2020.		19€
<b>123 Fuenteseca</b> Vin certifié biologique, AOP Utriel Requena. Raisin 80% bobal y 20% Cabernet Sauvignon	2,50€	

Rouge		Verre	Bouteille
124	<b>Mendez Moya</b> Vin certifié biologique et vegan. En provenance de la cave bodega Méndez-Moya à Grenade. Raisin 90% corvina et 10% merlot. Sans sulfites.		14,80€
125	<b>Joe Aglianico</b> Vin certifié biologique, AOP Pentes du volcan Vésuve (Campanie). Raisin 100% Aglianico.		16€
126	<b>Fresco di Masi</b> Vin certifié biologique et vegan AOP Zuane di Rivoli (Vérone). Raisin 90% corvina et 10% merlot. Sans filtre.		14,50€
127	<b>Fuenteseca Tinto</b> Vin certifié biologique, AOP Utriel Requena. Raisin bobal et cabernet Sauvignon.	2,50€	10€
128	<b>Laderas de Sedella</b> Vin certifié biologique AOP, Sierra de Malaga. Raisin romé et garnacha.		20€
129	<b>Cardela crianza</b> Vin avec AOP Ribera del Duero. Raisin 100% tempranillo. Année 2016		26,50€
130	<b>Pinot Noir crianza</b> Vin d'auteur de la serranía de Ronda, Raisin 100% noir. Année 2018.		34€
131	<b>Dominio del Berzal crianza</b> Vin avec AOP, Rioja Alavesa. Raisin 95% tempranillo et 5% graciano. Année 2017.	3€	12€
132	<b>Grifalco</b> AOP Aglianico del Volture, Potenza, Italie. Raisin 100% aglianico. Production au pied du Mont Vulture (ancien volcan).		27€
133	<b>San Lorenzo di Gino</b> AOP Rosso Piceno, Marche, Italie. Raisin 60% Montepulciano, 40% Sangiovese.		27€
134	<b>Pasión de bobal</b> Vin certifié biologique AOP, Utriel Requena. Raisin 100% bobal.		15€
Vin mousseux, cava, prosecco et vin doux		Verre	Bouteille
135	<b>Moët &amp; Chandon - Brut impérial</b> Moët Impérial est le champagne le plus emblématique et se distingue par son goût vif et sa maturité élégante.		45€
136	<b>Martini prosecco</b> Le prosecco Martini est un vin mousseux avec AOP Prosecco Veneto.		14,90€
137	<b>Lume Brut Contreras Ruiz</b> Le Lume Brut, des caves Contreras Ruiz, est un vin mousseux élaboré à Huelva dans la région de Doñana. 100% raisin zalema, autochtone.		15€
138	<b>Cava Brut Nature</b> Un classique élaboré avec les trois variétés de cava les plus traditionnelles : Xacabeo, Xarel-lo et Parellada.	3,50€	
139	<b>Piedra Luenga Pedro Ximénez</b> Vin élaboré à partir de sultanines du cépage Pedro Ximénez du domaine Villargallegos.	3,80€	



# “ Dans la victoire, vous le méritez, dans la défaite, vous en avez besoin ”

Napoleón Bonaparte · Militaire et homme d'État

## Cocktails

- 140 Boulevardier - 7,50€**  
Bitter Campari, Vermouth, Bourbon Whiskey
- 141 Negroni - 7,50€**  
Bitter Campari, Vermouth, Dry Gin
- 142 Old Fashioned - 7,50€**  
Bourbon Whiskey, Sucre en morceau, Angostura, Soda
- 143 Margarita - 7,50€**  
Tequila, Triple sec, Citron
- 144 Mojito Cubano - 7,50€**  
Rhum blanc, Citron vert, Sucre, Menthe, Angostura
- 145 Moscow Mule - 7,50€**  
Vodka, Citron vert, Bière de gingembre
- 146 Aperol Spritz - 7,50€**  
Aperol, Prosecco, Soda
- 147 Hugo Spritz - 7,50€**  
St. Germain (liqueur de fleur de sureau), Prosecco, Soda
- 148 Italicus Sprits - 7,50€** ☆  
Italicus (liqueur de bergamote), Prosecco, Soda
- 149 Blush - 8,50€** 🍊 ☆  
Dry Gin, Baies, Citron vert, Sucre, Canneberge, Ginger Ale
- 150 Ron Cooler - 7,50€**  
Rhum blanc, Rhum Noir, Citron vert, Orange, Sucre, Ginger Ale
- 151 Bramble - 7,50€**  
Dry Gin, Sucre, Citron, Liqueur à la mûre
- 152 Cosmopolitan - 7,50€**  
Vodka, Triple sec, Citron vert, Canneberge
- 153 Sangría maison - 7,50€** 🍊  
Recette maison
- 154 Long Island Iced Tea - 7,50€** ☆  
Dry Gin, Vodka, Rhum blanc, Triple Sec, Sour Mix, Cola
- 155 Caipiriña - 7,50€**  
Cachaça, Citron vert, Sucre roux
- 156 Caipiroska Passion - 7,50€**  
Vodka, Sirop de pêche, Fruit de la passion, Citron vert, Sucre roux
- 157 Espresso Martini - 7,50€**  
Vodka, Liqueur de café, 1 espresso, Sirop, Cannelle
- 158 BBQ Bloody Mary - 7,50€**  
Vodka, Citron vert, Poivre, Sauce barbecue (maison), Sauce Worcestershire
- 159 Peniciline - 7,50€**  
Whiskey, Miel, Gingembre, Citron vert
- 160 Martini Cocktail - 7,50€**  
Dry Gin, Vermouth Dry
- 161 Paloma - 7,50€**  
Tequila, Citron vert, Sel, Jus de pamplemousse, Soda
- 162 No Name Cocktail - 8,50€** 🍊  
Vodka, Malibu, Mangue, Fraise, Citron vert, Soda
- 163 Cocktail de la semaine - 7,50€**  
Demandez à notre barman

## Sans alcool

- 164 Florida Passion - 6,50€** 🍊  
Pamplemousse, Orange, Citron vert, Fruit de la passion, Soda
- 165 Sweet Dreams - 6,50€** 🍊  
Ananas, Fraise, Noix de coco, Soda
- 166 Virgin Mojito - 6,50€**  
Citron vert, Sucre, Menthe, Ginger Ale



Fruits frais

## Bienvenid@ a No Name

---

“El tiempo que se disfruta, es  
el verdadero tiempo vivido”

Jorge Bucay - Escritor y terapeuta