

NAMA
RESTAURANT

POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION
commercial@namarestaurant.fr

NAMA est une fusion de différentes cultures
qui sont l'essence de sa cuisine.

L'expérience qu'on y vit évoque un voyage
à travers les différentes ethnies. Une cuisine
métissée aux influences japonaises.

CARTE DU MIDI

(UNIQUEMENT DISPONIBLE POUR LE SERVICE DU MIDI)

LUNCH MENU

(ONLY AT LUNCHTIME)

PLATS-*Main course*

SALADE DE TATAKI DE THON, copeaux de légumes, sauce oignon sésame <i>TUNA TATAKI SALAD, vegetable shavings, onion and sesame sauce</i>	19 000
SOLE CUITE MEUNIÈRE AU BEURRE DE MISO <i>"SOLE MEUNIÈRE" with miso butter</i>	24 000
RIZ THAÏ SAUTÉ AU BŒUF TERIYAKI, sauce sweet onion et coriandre <i>Thai Fried rice with teriyaki beef, sweet onion sauce and coriander</i>	24 000
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS, sauce au poivre teriyaki sésame <i>Angus beef rib-steak, peppercorn sauce with teriyaki and sesame</i>	29 000
NOUILLES SOMEN SAUTÉES AU POULET CARAMÉLISÉ, SAUCE CACAHUÈTES <i>Sauteed Somen noodles with caramelized chicken, peanut sauce</i>	28 000
PAD THAÏ AUX CREVETTES <i>Shrimp Pad thai</i>	24 000

POKEBOWL

THON Riz vinaigré, tartare de thon, ponzu, avocat et légumes croquants <i>Tuna: Vinegared rice, tuna tartare, ponzu, avocado and crunchy vegetables</i>	17 000
SAUMON Riz vinaigré, tartare de saumon, avocat et légumes croquants <i>Salmon: Vinegared rice, salmon tartare, avocado and crunchy vegetables</i>	18 000
VÉGÉTARIEN Riz vinaigré, avocat, concombre, tomates cerises et légumes croquants <i>Vegetarian: Vinegared rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes and crunchy vegetables</i>	16 000

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille grillée <i>Chocolate fondant, grilled vanilla ice cream</i>	11 000
---	--------

Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.
Tous nos prix sont en FCFA & TTC service inclus.

ENTRÉES FROIDES - Cold Appetizers

GUACAMOLE NIKKEI Avocat à la péruvienne, chips croustillantes <i>Nikkei Guacamole, Peruvian-style avocado, crispy chips</i>	9 000
SALADE DE PAKCHOÏ, TOFU MARINÉ ET FRIT, SPICY LEMON <i>Pakchoï salad, marinated and fried tofu, spicy lemon</i>	11 000
SASHIMI DE DAURADE Ponzu miso togarashi, concombre mariné, Kizami shiso <i>Seabream sashimi, ponzu miso togarashi, marinated cucumber, Kizami shiso</i>	16 000
PIZZETTA DE THON, TRUFFE ET PARMESAN Tartare de thon, kweepee truffée, sweet onion, parmesan <i>Tuna truffle and parmesan pizzetta, tuna tartare, truffled kweepee, sweet onion, parmesan</i>	18 000
CEVICHE DE BAR Lèche de tigre au parfum de coco, maïs frais et croquants, copeaux radis, coriandre fraîche, piment rouge <i>Sea-bass ceviche, tiger's milk with coconut flavors, fresh and crunchy corn, radish shavings, fresh coriander, red pepper</i>	15 000
TATAKI DE THON Vinaigrette caramélisée au miso, kizami wasabi <i>Tuna tataki, caramelized miso vinaigrette, kizami wasabi</i>	16 000
TATAKI DE BOEUF Jalapeños, œufs d'avruga et jaune mariné au soja <i>Beef tataki, jalapeños, avruga eggs and soy-marinated yolk</i>	19 000
TARTARE DE THON, WASABI SOY Coriandre, radis croquants, quinoa frit <i>Tuna tartare with wasabi soy, coriander, ginger, crunchy radish, fried quinoa</i>	16 000
COLLECTION DE NOS POISSONS CRUS Une dégustation unique pour un métissage de saveurs <i>Collection of our raw fish, a unique tasting for a mix of flavors</i>	25 000
TACOS 3 PIÈCES	
SAUMON , kizami gingembre coriandre <i>Salmon, Kizami ginger, coriander</i>	12 000
THON sauce combawa yuzu <i>Tuna, Combawa yuzu sauce</i>	12 000
SERIOLE Pesto de shiso, yukari <i>Yellowtail, shiso pesto, yukari</i>	12 000

Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.
Tous nos prix sont en FCFA & TTC service inclus.

ENTRÉES CHAUDES - Hot Appetizers

EDAMAME

Sel de Maldon, *Maldon salt*

Chili garlic

Truffe, *Truffle*

5 000

6 000

9 000

GYOZAS DE CREVETTES

Consommé de crustacés au parfum de gingembre, citronnelle et yuzu

Shrimp Gyozas, Shellfish consommé with ginger, lemongrass and yuzu flavor

17 000

DIM SUM AU KIMCHI ET SHIITAKÉ

Raviolis vapeur végétarien, nama style

Kimchi and Shiitake Dim Sum, Vegetarian steamed dumplings Nama style

17 000

TEMPURA DE CREVETTES

Pop-corn de crevettes, kweepee yuzu chili garlic

Shrimp tempura, Shrimp popcorn, kweepee yuzu chili garlic

16 000

TAKOYAKI DE POULPE

Beignet moelleux japonais, sweet onion

Octopus takoyaki Soft Japanese donut, sweet onion

14 000

BAO BUN DE BOEUF BLACK ANGUS

Pain moelleux, effiloché de bœuf, oignons confits, coriandre

Black angus beef bao bun, Soft bun, shredded beef, candied onions, coriander

16 000

WINGS DE POULET CARAMÉLISÉS À LA JAPONAISE 6 PIÈCES

Tulipe de poulet au soja ail et sésame

Japanese caramelized chicken wings, chicken tulip with garlic and sesame soy

16 000

TEMPURA D'AUBERGINE

Caramélisé au miso et sésame grillé

Eggplant tempura, caramelized with miso and toasted sesame

13 000

SPRING ROLL DE GAMBAS

Nems de gambas croustillantes, coriandre, menthe, gingembre

Crispy prawn spring rolls, coriander, mint, ginger

15 000

SOUPE MISO

Wakamé, cébette, tofu

Miso soup wakamé, spring onions, tofu

7 000

TACOS

BOEUF DE WAGYU *Wagyu beef tacos*

32 000

BOEUF BLACK ANGUS *Black Angus beef tacos*

16 000

CRISPY RICE

THON yuzu chili garlic

12 000

SAUMON soy sesame

13 000

AVOCAT nikkei style

11 000

LOBSTER ROLL, SRIRACHA TOGARASHI YUZU

Brioche toastée, langoustes, coriandre, combawa, Pakchoi

Lobster Roll with sriracha togarashi yuzu, Toasted homemade brioche, lobsters, coriander, combawa, pakchoi

29 000

Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.

Tous nos prix sont en FCFA & TTC service inclus.

POISSONS & CRUSTACÉS - Fish & Shellfish

SAUMON CARAMÉLISÉ AU MISO, ÉCUME DE SOJA

Panaché de légumes croquants

Caramelized Salmon with miso and soy foam, Mixed crunchy vegetables

28 000

FILETS DE ROUGET UNAGI, CUIT AU JOSPER GRILL, SEL D'ÉCAILLE AU MISO

Copeaux de fenouil au yuzu dressing

Red Mullet fillets with Unagi, cooked on Josper Grill, yuzu dressing fennel shavings

26 000

DAURADE GRILLÉE, BEURRE UMAMI FUMÉ AU BOIS DE CERISIER ET SHIO KOMBU

Œuf de poissons, pakchoï

Grilled sea bream with umami butter smoked with cherrywood and shio kombu, fish roe, pakchoï

31 000

GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES À LA PLANCHA

Crème de curry vert coco, condiment gingembre

Grilled tiger prawns on plancha, coconut green curry cream, ginger condiment

26 000

POULPE GRILLÉ AU JOSPER GRILL

Ají panca y limo, piment padrón grillés

Grilled octopus on josper grill, ají panca pepper, grilled padrón pepper

21 000

NOUILLES SAUTÉES AUX LANGOUSTES

Langouste grillée, nouilles de Somen et tagliatelles de légumes au bouillon de crustacés

Sautéed lobster noodles, grilled lobster, somen noodles and vegetables tagliatelle in shellfish broth

27 000

VIANDES - Meats

YAKITORI DE POULET CUIT À LA BRAISE

Grillé au feu de bois et laqué au yakitori

Grilled yakitori chicken, grilled over wood fire and glazed with yakitori

19 000

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU JOSPER GRILL

Jus de viande umami à l'origan, panaché de légumes croquants

Grilled beef fillet on josper grill, umami meat juice with oregano, mixed crunchy vegetables

29 000

SUCETTE D'AGNEAU DE LAIT BRAISÉ AU TERIYAKI EN CROÛTE DE WASABI

Jus corsé au sésame toasté

Teriyaki braised lamb in wasabi crust, rich sesame toasted juice

39 000

RAMEN DE SECRETO IBÉRIQUE

Secreto ibérique confit et grillé, nouilles udon, légumes croquants

Bouillon au gras de bœuf de wagyu

Iberian secreto ramen, confit and grilled Iberian secreto, udon noodles, crunchy vegetables, wagyu beef fat broth

28 000

ENTRECÔTE DE BŒUF DE WAGYU 100 grammes

Panaché de légumes grillés

Wagyu beef ribeye, mixed grilled vegetables

90 000

Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.

Tous nos prix sont en FCFA & TTC service inclus.

PIÈCES À PARTAGER (2 Personnes)

To share (2 people)

JOUE DE BOEUF CONFITE DANS L'ARGILE

88 000

Légumes sautés au wok, sauce soy Akawain

Clay braised beef cheek, wok sautéed vegetables, akawain soy sauce

CÔTE DE BŒUF DE GALICE

95 000

Chimichurri au kizami wasabi, Ají panca y amarillo,

Laqué au jus de bœuf au gingembre

Galician beef rib, kizami wasabi chimichurri, ají panca pepper, ginger beef juice glaze

BAR ENTIER GRILLÉ AU JOSPER GRILL

54 000

Salsa verde et hollandaise au combawa

Whole grilled sea bass on josper grill, salsa verde and combawa hollandaise sauce

GARNITURES - sides

RIZ SAUTÉ À L'AIL <i>Garlic fried rice</i>	4 000	PURÉE DE POMME DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	6 000
Frites de patate douce au paprika fumé <i>Smoked paprika sweet potato fries</i>	5 000	POÊLÉE DE COURGETTES AU WASABI <i>Wasabi sautéed zucchini</i>	6 000
PAKCHOÏ GRILLÉS À LA PLANCHA <i>Plancha grilled pakchoi</i>	7 000	SALADE D'ÉPINARD AU PARMESAN, YUZU TRUFFE <i>Spinach salad with parmesan, truffle yuzu</i>	7 000
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE <i>Truffle mashed potatoes</i>	9 000	MOCHI DE POMME DE TERRE <i>Potato mochi</i>	4 000
RIZ THAÏ <i>Thai fried rice</i>	5 000		

SUSHIS

NIGIRI - 3 pièces

DAURADE, 11 000
gingembre miso, coriandre
Sea bream, ginger miso coriander

BŒUF, wasabi 13 000
Beef, wasabi

SAUMON 13 000
création du chef
Salmon, Chef's creation

THON, 12 000
cream cheese et œufs d'avruga
Tuna cream cheese and avruga eggs

MAKI - 6 pièces

THON, foie gras, 26 000
crispy, cream cheese, sweet onion
Tuna foie gras, crispy, cream cheese, sweet onion

SAUMON, goma, 18 000
wakamé, pickles de concombre
Salmon goma wakame, pickled cucumber

AVOCAT, 14 000
concombre, gel d'avocat, bubu arare, shiso
Avocado cucumber, avocado gel bubu arare, shiso

DRAGON ROLL - 8 pièces

THON, sweet onion 24 000
truffe
Tuna, sweet onion truffle

SAUMON, Jalapeños 24 000
dressing
Salmon Jalapeños dressing

Une liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe.

Tous nos prix sont en FCFA & TTC service inclus.

EMOTION SUCRÉE - Sweet emotion

MI CUIT CHOCOLAT MATCHA

Glace vanille de Tahiti

Matcha fondant, Tahitian vanilla ice cream

12 000

TACOS DE SÉSAME FRAMBOISE YUZU

Ganache montée au sésame, crémeux framboise

Sesame raspberry yuzu tacos, sesame ganache raspberry cream

13 000

POP CORN SOUFFLÉ AU MISO ET VANILLE

Crèmeux de maïs chulpi grillé et glace vanille de Tahiti, nuage de pop-corn vanillé

Miso and vanilla puffed popcorn, creamy grilled chulpi corn, Tahitian vanilla ice cream, vanilla popcorn cloud

13 000

LE PUR CHOCOLAT 100% CÔTE D'IVOIRE

Huit textures de chocolat

Pure chocolate 100% ivory coast, Eight chocolate textures

14 000

BABA AU RHUM AGRUMES ET THE NOIR FUMÉ « LAPSANG SOUCHOUG »

Crème juste montée au Lapsang, sorbet mandarine « Mikan » et yuzu

Rum baba with citrus and smoked black tea "lapsang souchong", lightly whipped lapsang cream, "mikan" mandarin sorbet and yuzu

14 000

COLLECTION SUCRÉE 2 personnes

Assortiments de desserts pour une émotion unique

Sweet collection for 2, assortments of desserts for a unique sweet emotion

22 000