



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

TARTARE DE BOEUF ASIATIQUE	17 000
<i>Herbes fraîches, toast à l'ail et wasabi</i> <i>Fresh herbs, garlic and wasabi toast</i>	
SALADE CÉSAR	16 000
<i>Poulet grillé en persillade, copeaux de parmesan, sauce César à la Japonaise tuile croustillante</i> <i>Grilled chicken with parsley, parmesan cheese flakes, Japanese style Cesar salad dressing crispy tile</i>	
POKEBOWL DE THON AKAMI	16 000
<i>Akami tuna pokebowl</i>	
POKEBOWL DE SAUMON	19 000
<i>Salmon pokebowl</i>	
ENTRECÔTE DE BOEUF 250 GR	30 000
<i>Sauce au poivre infusé au sésame</i> <i>Pepper sauce infused in sesame</i>	
SOLE MEUNIÈRE AU BEURRE DE MISO	32 000
<i>Sole meunière with miso butter</i>	
RIZ SAUTÉ AU BOEUF SAUCE TERIYAKI	21 000
<i>Beef fried rice with teriyaki sauce</i>	
LINGUINE À LA BRISURE DE TRUFFE	34 000
<i>Truffle linguine</i>	

GARNITURE AU CHOIX

FRITES	RIZ À L'AIL	PURÉE	MESCLUN DE SALADE
<i>Fries</i>	<i>Garlic rice</i>	<i>Mashed potato</i>	<i>Mixed salad</i>

DESSERT

TARTELETTE ORANGE YUZU	11 000
<i>Orange and yuzu tartellet</i>	
ILE FLOTTANTE AU THÉ MATCHA	11 000
<i>Matcha tea « Ile Flottante »</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET MOUSSE LÉGÈRE À LA NOIX DE COCO	11 000
<i>Chocolate fondant with a light coconut mousse</i>	

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

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE CONCOMBRE AU TOSAZU	9 000
<i>Cucumber salad with Tosazu</i>	
GUACAMOLE NIKKEI	9 000
<i>Avocat à la péruvienne, chips croustillantes Peruvian-style avocado, crispy chips</i>	
TACOS 3 PIÈCES	
THON Satay, coriandre	11 000
<i>TUNA Satay, coriander</i>	
SAUMON Soja sésame yuzu	13 000
<i>SALMON Soy sesame yuzu</i>	
SÉRIOLE Kumquat vanille et shiso	13 000
<i>AMBERJACK kumquat vanilla and shiso</i>	
SASHIMI DE THON AKAMI	16 000
<i>Ponzu à l'huile de truffe Ponzu with truffle oil</i>	
CEVICHE DE BAR	15 000
<i>Leche de tigre, tomates cerises, radis, coriandre, maïs Leche de tigre (Tiger's milk), cherry tomatoes, radishes, coriander, corn</i>	
PIZZETTA DE THON, TRUFFE ET PARMESAN	18 000
<i>Tartare de thon, kweepie truffée, sweet onion, parmesan Tuna Tartare, truffled kweepie, sweet onion, parmesan</i>	
SASHIMI DE DAURADE ROYALE	17 000
<i>Vinaigrette aux agrumes japonais épicée et huiles parfumées Spicy Japanese citrus dressing and fragrant oils</i>	
TATAKI DE THON	16 000
<i>Vinaigrette caramélisée au miso Caramelized Miso dressing</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	16 000
<i>Teriyaki de pastèque fumé, sésame, jalapeños Smoked watermelon Teriyaki, sesame, jalapeños</i>	
ROLL DE BŒUF AUX LÉGUMES CROQUANTS	21 000
<i>Bouillon umami aux champignons Umami broth with mushrooms</i>	
COLLECTION DE NOS POISSONS CRUS	24 000
<i>Une dégustation unique pour un métissage de saveurs A unique tasting for a mix of flavors</i>	

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

ENTRÉES CHAUDES

EDAMAME	SEL DE MALDON <i>MALDON SALT</i>	5 000
	CHILI GARLIC <i>CHILI GARLIC</i>	6 000
	TRUFFE <i>TRUFFLE</i>	9 000
SOUPE MISO		7 000
Wakamé, cébette, tofu <i>Wakamé, spring onion, tofu</i>		
COURGETTES GRILLÉES AU JOSPER GRILL		9 000
Marinée au miso <i>Miso marinated</i>		
TEMPURA DE CREVETTES		15 000
Pop-corn de crevettes, kweepee yuzu chili garlic <i>Shrimp Pop-corn, kweepee yuzu chili garlic</i>		
SPRING ROLL DE GAMBAS 5 PIÈCES		15 000
Nems de gambas croustillantes, coriandre, menthe, gingembre <i>Crispy prawn spring rolls, coriander, mint, ginger</i>		
TAKOYAKI DE POULPE		14 000
Beignet moelleux japonais, sweet onion <i>Soft Japanese donut, sweet onion</i>		
CRISPY RICE	THON, creamy spicy <i>TUNA, creamy spicy</i>	12 000
	SAUMON soja sésame yuzu <i>SALMON soy sesame yuzu</i>	13 000
	AVOCAT à la péruvienne <i>AVOCADO peruvian-style</i>	12 000
CROUSTILLANT DE RIZ ET TARTARE DE BŒUF		19 000
Anguille laquée <i>Lacquered eel</i>		
GYOZAS DE POULET		17 000
Ravioles japonaises et bouillon de tomates brûlées <i>Japanese ravioli and burnt tomato broth</i>		
TACOS	BOEUF DE KOBE A5 (JAPON) <i>Kobe beef grade A5 (Japan)</i>	34 000
	BŒUF BLACK ANGUS <i>Black Angus beef</i>	16 000
ANTICUCHOS DE POULET À LA PÉRUVIENNE 2 PIÈCES		12 000
Moelleux et fondant <i>Soft and melting</i>		
BAO BUN DE BŒUF BLACK ANGUS (hallal)		16 000
Pain coréen moelleux, bœuf braisé 36 heures au teriyaki, oignons caramélisés <i>Soft Korean bread, 36-hour Teriyaki braised beef, caramelized onions</i>		

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

POISSONS & CRUSTACÉS

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA	19 000
<i>Céleri en textures, panaché d'herbes fraîches, ají miso</i> <i>Textured celery, variety of fresh herbs, ají miso</i>	
DAURADE CORYPHÈNE, HOLLANDAISE AU YUZU	26 000
<i>Tombée d'épinard, oyster sauce</i> <i>Wilted spinach, oyster sauce</i>	
SAUMON CARAMÉLISÉ AU MISO CUIT AU JOSPER GRILL	28 000
<i>Mariné 24 heures au yuzu miso, emulsion au beurre de soja</i> <i>Marinated 24 hours with yuzu miso, soy butter emulsion</i>	
GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES À LA PLANCHA	29 000
<i>Crème de curry vert à la tahitienne</i> <i>Tahitian-style green curry cream</i>	
CARPE DE PETIT BÂTEAU À L'UNILATÉRALE	26 000
<i>Declinaison de choux fleurs, kumquat vanille, fumet de poisson au saké</i> <i>Cauliflower variation, vanilla kumquat, saké fish fumet</i>	

PÂTES

LINGUINE AUX LANGOUSTES AU BEURRE DE CRUSTACÉS	24 000
<i>Bisque de crustacés iodée</i> <i>Iodized shellfish bisque</i>	
RAMEN AU POULET LAQUÉ AU JUS	24 000
<i>Nouilles udon, bouillon épicé</i> <i>Udon noodles, spicy broth</i>	
PAD THAÏ AUX CREVETTES	24 000
<i>Nouilles de riz, soja, cacahuètes</i> <i>Rice noodles, soy, peanuts</i>	

SUSHI CRÉATION DU CHEF

MAKI	8 PIÈCES	Caviar 15g (+20 000)	22 000
DRAGON ROLL	8 PIÈCES	Caviar 15g (+20 000)	24 000
NIGIRI	6 PIÈCES	Caviar 15g (+20 000)	22 000

VIANDES

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU JOSPER GRILL	29 000
Jus de boeuf aux cacahuètes <i>Beef and peanuts gravy</i>	
YAKITORI DE POULET CUIT À LA BRAISE	19 000
Grillé au feu de bois et laqué au teriyaki <i>Wood fire grilled and glazed with teriyaki</i>	
RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS	39 000
Jus corsé au gingembre, carottes en textures <i>Full-bodied ginger gravy, textured carrots</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉ 36 HEURES AU ROMARIN	78 000
2 Personnes – laqué au miel, jus perlé au sésame <i>2 People – honey glazed, sesame pearled juice</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1KG	88 000
2 Personnes / sauces maison <i>2 People / home-style sauces</i>	
ENTRECÔTE DE BŒUF DE WAGYU A5	95 000
Provenance japon, servi avec un bol de riz vinaigré <i>Origin: japan, served with a bowl of vinegared rice</i>	

GARNITURES

RIZ SAUTÉ À L'AIL	4 000	SALADE D'ÉPINARDS YUZU	6 000
<i>Garlic fried rice</i>		TRUFFE PARMESAN	
		<i>Spinach salad, yuzu truffle parmesan</i>	
RIZ THAÏ	5 000	COURGETTES GRILLÉES,	6 000
<i>Thai rice</i>		SAUCE GOMA PONZU	
		<i>Grilled zucchini, goma ponzu sauce</i>	
FRITES AUX ÉPICES MAISON	5 000	SALADE DE NOUILLES AUX	7 000
<i>Fries with homemade spices</i>		LÉGUMES CROQUANTS	
		<i>Noodles salad with crunchy vegetables</i>	
PURÉE DE POMME DE TERRE / À LA TRUFFE	6 000/ 9 000		
<i>Mashed potatoes / with truffle</i>			

ÉMOTION SUCRÉE

MI CUIT CHOCOLAT MATCHA

Glace vanille de moorea
Moorea vanilla ice cream

12 000

CROUSTILLANT YUZU COCO BASILIC

Sorbet yuzu, nuage de coco
Yuzu sorbet, coconut cloud

13 000

PUR CHOCOLAT

Sept textures de chocolat
Seven chocolate textures

14 000

MILLEFEUILLE VANILLE & NOIX DE CAJOU

Caramel de miso, glace vanille grillée
Miso caramel, toasted vanilla ice cream

13 000

ANANAS DANS TOUS SES ÉTATS

Sorbet ananas braisé et kalamansi
Braised pineapple and kalamansi sorbet

12 000

COLLECTION SUCRÉE (À PARTAGER)

Une émotion sucrée de plusieurs saveurs et textures
A sweet emotion of several flavors and textures

18 000

