



NAMA EST L'ART D'UNE FUSION SANS FRONTIÈRES.
L'ÉLÉGANCE JAPONAISE RENCONTRE LA GÉNÉROSITÉ DES TERRES D'AILLEURS
POUR CRÉER UN MÉTISSAGE DE SAVEURS.
DES ALLIANCES TISSÉES AVEC JUSTESSE ET AUDACE.
ICI, LES SAVEURS SE CROISENT, SE RÉPONDENT, SE RÉINVENTENT.

BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS

LE CRU

GUACAMOLE NIKKEI - CRÈME D'AVOCAT ÉPICÉE À LA PÉRUVIENNE PERUVIAN SPICED AVOCADO GUACAMOLE, CRISPY CHIPS	9 000	TARTARE DE THON - WASABI SOY SAUCE MAGURO TARTARE, WASABI SHŌYU, NORI CRACKERS	16 000
TATAKI DE THON - VINAIGRETTE MISO CARAMÉLISÉ, CONDIMENT WASABI MAGURO TATAKI, KYARAMERU MISO BINEGURETTO, KIZAMI WASABI	16 000	TATAKI DE BŒUF - JALAPEÑOS & ŒUFS D'AVRUGA GYUNIKU TATAKI, JALAPEÑOS, NISHIN NO TAMAGO, SHOYU TAMAGO	17 000
SASHIMI DE DAURADE - PONZU GLACÉ AU COMBAWA ET CITRON CAVIAR TAI SASHIMI, KOMBAWA PONZU, KIZAMI WASABI, AVRUGA IKURA, SHISO	16 000	PIZZETTA DE THON - « ICONIC » TRUFFE SWEET ONION, PARMESAN MAGURO TARTARE, WASABI SHŌYU, NORI CRACKERS	18 000
SASHIMI DE SAUMON - YUZU SOY SÉSAME & CIBOULETTE NEW STYLE SAKE SASHIMI, YUZU SOY, GOMA CHAIBU	18 000	CEVICHE DE BAR - LECHE DE TIGRE SHISO SUZUKI CEVICHE, SHISO LECHE DE TIGRE, AJÍ	15 000
COLLECTION DE POISSONS CRUS O-NAMA EXPERIENCE, TOKUBETSU NA O-SASHIMI TASTING	25 000		

TEMPURA & SALADES

TEMPURA DE CREVETTES - POP CORN YUZU CHILI GARLIC EBI TEMPURA, YUZU CHILI GARLIC	16 000	NAMA YASAI SALAD - SHIITAKE, LÉGUMES CROQUANTS SÉSAME CACAHUËTES SHIITAKE TO KŌRI YASAI NO PANACHE, GOMA KAKANUTSU	16 000
TEMPURA DE ROUGET 6PCS - LÉGÈRE & CROUSTILLANTE, BEURRE DE PONZU HIMEJI NO TEMPURA, BUTTER PONZU	15 000	SALADE D'ÉPINARDS - VINAIGRETTE YUZU MISO, PARMESAN SPINASH AEMONO, YUZU MISO DRESSING	7 000
TEMPURA DE LÉGUMES - PONZU MISO & TOGARASHI NASU TO ZUCCHINI NO TEMPURA, TOGARASHI PONZU SOY	14 000	TAKOYAKI - BEIGNET CROUSTI-MOELLEUX DE POULPE À LA JAPONAISE KWEEPIE & SWEET ONION SAUCE, NIHON NO DENTŌ-TEKI NA	13 000
SPRING ROLL DE GAMBAS 5PCS - NEMS CROUSTILLANTES EBI NO HARUMAKI, PAKUCHI, MINTO, SHŌGA IRI	15 000		



COMFORT STREET FOOD

GYOZA DE CREVETTES - 5 PCS SOY SHELLFISH SAUCE EBI NO GYŌZA, SHELLFISH BROTH SAUCE, SHŌGA YUZU	17 000	BAO BUN DE CREVETTES CROUSTILLANTES AU PANKO, PICKLES DE LÉGUMES YASAI NO TSUKEMONO, TŌGARASHI TO YUZU KEWPIE	16 000
GYOZA DE CHAMPIGNONS SHITAKE - 5 PCS BOUILLON DE SHIITAKE SÉSAME ERYNJI NO GYŌZA, KOMBU SHIITAKE SŪPU	18 000	BAO BUN DE BŒUF BLACK ANGUS EFFILOCHÉ AU TERIYAKI, OIGNONS CRISPY SHREDDED BEEF IN TERIYAKI SAUCE	16 000
GYOZA DE POULET CROUSTILLANT - 5 PCS GOMA PINATTSU	15 000	SANDO DE WAGYU - BRIOCHE TOASTÉE AU WAGYU, NAMA DRESSING SANDO WAGYU KATSU	38 000
WINGS DE POULET CARAMÉLISÉS TULIPE DE POULET CARAMÉLISÉ AU SÉSAME TORI NO TEBA	15 000	SOUPE MISO - WAKAMÉ TOFU O Miso Shiru	7 000
EDAMAME SEL DE MALDON CHILI GARLIC TRUFFE	5 000 6 000 9 000	TACOS - 3PCS SAUMON - PESTO DE SHISO THON - COMBAWA YUZU BOEUF BLACK ANGUS BOEUF DE WAGYU A5	12 000 12 000 16 000 28 000
CRISPY RICE THON , YUZU CHILI GARLIC SAUMON , SOY SÉSAME AVOCAT , NIKKEI STYLE	12 000 13 000 11 000		

SUSHIS

NIGIRI - SERVI PAR 2 PIÈCES

THON KIZAMI WASABI	8 000
SAUMON , DAÏKON	8 000
DAURADE , AVOCAT, MISO	6 000
CALAMARS UNAGI SAUCE	7 000
COLLECTION NIGIRI OMAKASE - 6PCS	26 000

DRAGON ROLL - SERVI PAR 8 PIÈCES

THON SWEET ONION TRUFFE	24 000
SAUMON KARASHI SU MISO	24 000
CREVETTES CRISPY AU PANKO, ŒUFS DE SAUMON	24 000

MAKI - SERVI PAR 6 PIÈCES

SAUMON AVOCAT CREAM CHEESE	18 000
AVOCAT CONCOMBRE, GEL D'AVOCAT	14 000
THON FOIE GRAS SWEET ONION	24 000
GUNKAN DE WAGYU A5 PROVENANCE JAPON - 4 PCS	28 000

Tous nos sushis sont assaisonnés avec des sauces faites maison, vous pouvez également nous les demander nature



JOSPER GRILL

SAUMON CARAMÉLISÉ AU MISO - ÉCUME DE SOJA, PANACHÉ DE LÉGUMES CROQUANTS MISO CARAMELIZED SALMON WITH SOY FOAM AND CRUNCHY YASAI	28 000	YAKITORI DE POULET - GRILLÉ AU JOSPER GRILL ET LAQUÉ AU TERIYAKI TORI YAKITORI GRILLED OVER JOSPER, FINISHED WITH TERIYAKI GLAZE	19 000
FILET DE BŒUF GRILLÉ UMAMI JUS DE VIANDE À L'ORIGAN, LÉGUMES CROQUANTS BEEF TENDERLOIN JOSPER YAKI WITH UMAMI DRESSING AND GRILLED YASAI	29 000	ENTRECÔTE DE WAGYU A5 LES 100G - PROVENANCE JAPON PANACHÉ DE LÉGUMES GRILLÉS WAGYU RIBEYE 100G WITH GRILLED YASAI	90 000
CÔTE DE BŒUF DE GALICE 1,2KG - 2 PERS CHIMICHURRI AU KIZAMI WASABI GALICIAN RIB OF BEEF 1.2KG WITH CHIMICHURRI AND KIZAMI WASABI	95 000		

TEPPANYAKI

DAURADE RÔTIE PAKCHOI GRILLÉ & SAKE SOY SAUCE FUMÉ, ŒUFS DE SAUMON & AVRUGA ROASTED TAI WITH GRILLED PAK CHOI, SMOKED SAKE SHOYU, IKURA AND AVRUGA	31 000	GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES CURRY VERT COCO & GINGEMBRE GRILLED TIGER PRAWNS WITH GREEN CURRY, COCONUT & GINGER	26 000
T BONE DE VEAU DE LAIT SAUCE SATAY, MESCLUN DE MIZUNA MILK-FED VEAL T-BONE WITH SATAY SAUCE, MIZUNA MESCLUN SALAD	39 000	SOLE GRILLÉE AU SHISO SALSA VERDE & HOLLANDAISE YUZU GRILLED SOLE WITH SHISO SALSA VERDE & YUZU HOLLANDAISE	27 000
SUCETTE D'AGNEAU BRAISÉ AU TERIYAKI EN CROÛTE DE WASABI, JUS AU SÉSAME TOASTE BRAISED LAMB LOLLIPOP WITH WASABI CRUST, TERIYAKI GLAZE AND GOMA DRESSING	39 000	RIBS DE BŒUF BLACK ANGUS 900G-2 PERS BRAISÉ 36 HEURES, LAQUÉ AU TERIYAKI 36-HOUR BRAISED BLACK ANGUS RIBS WITH TERIYAKI TARE	88 000



NOUILLES & WOK

NOUILLES SAUTÉES AUX LANGOUSTES AU BOUILLON DE CRUSTACÉS UMAMI YAKISOBA WITH LOBSTER IN UMAMI KAI NO DASHI	27 000	NOUILLES SAUTÉES AUX PALOURDES JAPONAISES - ÉCLAT DE SHISO YAKISOBA WITH JAPANESE ASARI CLAMS AND SHISO NO KESSHO	28 000
RAMEN DE SECRETO IBERIQUE CONFIT ET GRILLÉ, DASHI DE WAGYU RAMEN WITH IBERIAN SECRETO, GRILLED AND CONFIT, IN WAGYU NO DASHI	28 000	WOK DE POULPE ET CALAMARS UNAGI SAUCE OCTOPUS AND SQUID STIR-FRY WITH UNAGI SAUCE	19 000
WOK DE SAUTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES WASABI PEPPER SAUCE BEEF NO STIR-FRY WITH YASAI IN WASABI TO KOSHO SAUCE	23 000		

EXTRAS

RIZ À L'AIL GARLIC RICE	4 000	FRITES DE PATATE DOUCE AU PAPRIKA FUMÉ SWEET POTATO FRIES WITH SMOKED PAPRIKA	5 000
RIZ THÁI THAI RICE	5 000	SALADE D'ÉPINARDS AU PARMESAN, YUZU SPINACH SALAD WITH PARMESAN, YUZU	7 000
PURÉE DE POMME DE TERRE MASHED POTATOES	6 000	MOCHIS DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE TRUFFLE-INFUSED POTATO MOCHI	8 000
PAKCHOÏ GRILLÉS À LA PLANCHA GRILLED PAK CHOI ON THE PLANCHA	7 000	PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE TRUFFLE MASHED POTATOES	9 000
POÊLÉE DE COURGETTES AU WASABI STIR-FRIED ZUCCHINI WITH WASABI	6 000		



ÉMOTION SUCRÉE

MI-CUIT CHOCOLAT MATCHA « ICONIC NAMA » - GLACE VANILLE DE TAHITI HALF-BAKED CHOCOLATE MATCHA "ICONIC NAMA" WITH TAHITIAN VANILLA ICE CREAM	12 000	LE PUR CHOCOLAT 100% CÔTE D'IVOIRE HUIT TEXTURES DE CHOCOLAT PURE 100% IVORY COAST CHOCOLATE WITH EIGHT CHOCOLATE TEXTURES	11 000
FRAISES EN TEXTURES & NOIX DE COCO SORBET COCO GINGEMBRE ET NUAGE DE MUCILAGE STRAWBERRY IN TEXTURES WITH COCONUT SORBET, GINGER COCONUT, MUCILAGE CLOUD	14 000	CRÈME BRULÉE AU THÉ MATCHA & COMBAWA - SORBET MANDARINE YUZU MATCHA TEA & COMBAWA CRÈME BRÛLÉE WITH MANDARINE YUZU SORBET	10 000
POP-CORN SOUFLÉ AU MISO & VANILLE CRÈMEUX MAÏS CHULPI, GLACE VANILLE GRILLÉE & NUAGE DE POP-CORN MISO-GLAZED POPPED CORN, GRILLED VANILLA ICE CREAM, CHULPI CORN KURÏMU, AIRY POPCORN CLOUD	13 000	TACOS DE SÉSAME FRAMBOISE YUZU GANACHE MONTÉE AU SÉSAME, CRÈMEUX DE FRAMBOISE SESAME TACOS WITH RASPBERRY YUZU, SESAME WHIPPED GANACHE, AND RASPBERRY CREAM	13 000
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		



POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION
commercial@namarestaurant.fr

