

NAMA

RESTAURANT



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



MENU

KAISEKI

L'EXPÉRIENCE KAISEKI EST UNE INVITATION À SE LAISSER GUIDER PAR LE CHEF.
HUIT SÉQUENCES DE DÉGUSTATION POUR DÉCOUVRIR PLEINEMENT LES SIGNATURES DE NAMA.

DU LUNDI AU JEUDI
SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
180 000

PAIRING VINS & SAKÉS
90 000



MENU

BENTO

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

CHAQUE JOUR, NOTRE CHEF COMPOSE UN ÉCRIN AUX
COMPARTIMENTS DÉLICATEMENT ORDONNÉS.

ELLE ABRITE UN BOUILLON
CLAIR COMME UNE
PROMESSE, UNE SALADE
VIVE, UNE ENTRÉE EN
ÉCLAT, UN PLAT PENSÉ
COMME UN VOYAGE ET
UN DESSERT QUI
PROLONGE L'HISTOIRE.

AINSI NAÎT LE BENTO, UNE POÉSIE
DU QUOTIDIEN, TOUJOURS
NOUVELLE, JAMAIS RÉPÉTÉE.



L'ÉPHÉMÈRE DEVIENT RITUEL

28 000

LE CRU

GUACAMOLE NIKKEI - CRÈME D'AVOCAT ÉPICÉE À LA PÉRUUVIENNE PERUVIAN SPICED AVOCADO GUACAMOLE, CRISPY CHIPS	9 000	TARTARE DE THON - WASABI SOY SAUCE MAGURO TARTARE, WASABI SHÖYU, NORI CRACKERS	16 000
TATAKI DE THON - VINAIGRETTE MISO CARAMELISÉ, CONDIMENT WASABI MAGURO TATAKI, KYARAMERU MISO BINEGURETTO, KIZAMI WASABI	16 000	BEEF CRISPY POTATO - TARTARE DE BŒUF, SÉSAME, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE, PESTO DE SHISO BEEF TARTARE, SESAME DRESSING, CRISPY POTATO, SHISO PESTO	17 000
SASHIMI DE POULPE - YUZU TRUFFE ET TRUFFE FRAÎCHE TAKO SASHIMI, TRUFFLED YUZU, FRESH TRUFFLE	32 000	PIZZETTA DE THON - « ICONIC » TRUFFE SWEET ONION, PARMESAN MAGURO TARTARE, WASABI SHÖYU, 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 CECICHE, SHISO LECHE DE TIGRE, AJÍ	15 000
COLLECTION DE POISSONS CRUS O-NAMA EXPERIENCE, TOKUBETSU NA O-SASHIMI TASTING	25 000	CROUSTILLANT IMPÉRIAL 3PCS - SAUMON, AVOCAT, CAVIAR 10G SALMON TARTLET, AVOCADO, 10G CAVIAR	30 000

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 BAR - CURRY, PICKLES DE YUZU, SUCRINE SEA BASS TEMPURA, CURRY, YUZU TSUKEMONO, BABY GEM	18 000	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 KWEETPIE & SWEET ONION SAUCE, NIHON NO DENTŌ-TEKI NA	13 000
SPRING ROLL DE GAMBAS 5PCS - NEMS CROUSTILLANTES EBI NO HARUMAKI, PAKUCHÍ, MINTO, SHŌGA IRI	15 000		



COMFORT STREET FOOD

GYOZA DE CREVETTES - 5 PCS SOY SHELLFISH SAUCE EBI NO GYÔZA, SHELLFISH BROTH SAUCE, SHÔGA YUZU	17 000	BAO BUN DE CREVETTES CROUSTILLANTES AU PANKO, PICKLES DE LÉGUMES YASAI NO TSUKEMONO, TÔGARASHI TO YUZU KEWPIE	16 000
GYOZA À LA TRUFFE - 5 PCS BOUILLON DE TERIYAKI TRUFFE TRUFFLE GYOZA, TERIYAKI BROTH	26 000	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 PINATSU	16 000	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 - SOJA, SÉSAME, CORIANDRE 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 SAUMON , DAÏKON CALAMARS YUZU, SEL FUMÉ	8 000 9 000 7 000	MAKI – SERVI PAR 6 PIÈCES SAUMON AVOCAT CREAM CHEESE AVOCAT CONCOMBRE, GEL D'AVOCAT THON FOIE GRAS SWEET ONION	18 000 14 000 24 000
COLLECTION NIGIRI OMAKASE - 6PCS	26 000	GUNKAN DE SAUMON SPICY SÉSAME – 3 PCS	17 000
DRAGON ROLL – SERVI PAR 8 PIÈCES THON SWEET ONION TRUFFE SAUMON KARASHI SU MISO CREVETTES CRISPY AU PANKO, ŒUFS DE SAUMON	24 000 24 000 24 000	SÉLECTION DE SUSHIS KOBE BEEF 100G GUNKAN - 3PCS , NIGIRI - 3PCS , CALIFORNIA ROLL - 3PCS	98 000

SUPPLÉMENT CAVIAR 10G 35 000

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 CHAROLAISE 1,2KG - 2 PERS CHIMICHURRI AU KIZAMI WASABI CHAROLAIS RIB OF BEEF 1.2KG WITH CHIMICHURRI AND KIZAMI WASABI	115 000	BASSE CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS 250G SÉLECTION SPÉCIALE, SAUCE ANTICUCHOS AJÍ PANCA & AMARILLO BLACK ANGUS SHORT RIB 250G WITH ANTICUCHOS SAUCE, AJÍ PANCA & AMARILLO	48 000

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 TOASTÉ 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 GAMBAS TIGRÉES 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 POULET CONFIT ET GRILLÉ, DASHI DE WAGYU CHICKEN RAMEN, GRILLED AND CONFIT, IN WAGYU NO DASHI	28 000	WOK DE LÉGUMES ÉPICÉ TÔGARASHI SÉSAME SPICY VEGETABLE WOK, TÔGARASHI, SESAME	17 000
WOK DE SAUTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES WASABI PEPPER SAUCE BEEF NO STIR-FRY WITH YASAI IN WASABI TO KOSHO SAUCE	25 000		

EXTRAS

RIZ À L'AIL GARLIC RICE	4 000	WOK DE HARICOTS VERTS GOMA PINATSU	7 000
RIZ THAÏ 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	FRITES DE PATATE DOUCE AU PAPRIKA FUMÉ SWEET POTATO FRIES WITH SMOKED PAPRIKA	5 000
MOCHIS DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE TRUFFLE-INFUSED POTATO MOCHI	8 000	POÊLÉE DE COURGETTES AU WASABI STIR-FRIED ZUCCHINI WITH WASABI	6 000
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE TRUFFLE MASHED POTATOES	9 000		



ÉMOTION SUCRÉE

LE PUR CHOCOLAT 100% CÔTE D'IVOIRE HUIT TEXTURES DE CHOCOLAT PURE 100% IVORY COAST CHOCOLATE WITH EIGHT CHOCOLATE TEXTURES	11 000
CRÈME BRULÉE AU THÉ MATCHA & COMBAWA SORBET MANDARINE YUZU MATCHA TEA & COMBAWA CRÈME BRÛLÉE WITH MANDARINE YUZU SORBET	10 000
ANANAS, SHISO MUCILAGE SORBET ANANAS PAIN DE SUCRE, CREMEUX ET GRANITÉ AU SHISO VERT, NUAGE DE JUS DE MUCILAGE PINEAPPLE SORBET, BROWN SUGAR PINEAPPLE, GREEN SHISO CREAM & GRANITA, MUCILAGE JUICE CLOUD	14 000
MI-CUIT CHOCOLAT MATCHA « ICONIC NAMA » GLACE VANILLE DE TAHITI HALF-BAKED CHOCOLATE MATCHA "ICONIC NAMA" WITH TAHITIAN VANILLA ICE CREAM	12 000
MOCHI GLACÉ AUX FRUITS ROUGES - 3PCS ASSORTED RED BERRIES ICE CREAM MOCHI	9000
POP-CORN SOUFFLÉ AU MISO & VANILLE CRÈMEUX MAÏS CHULPI, GLACE VANILLE GRILLÉE & NUAGE DE POP-CORN MISO-GLAZED POPPED CORN, GRILLED VANILLA ICE CREAM, CHULPI CORN KURIMU, AIRY POPCORN CLOUD	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

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



POUR TOUTE DEMANDE DE PRIVATISATION

commercial@namarestaurant.fr