NAMA
RESTAURANT

CREATIVE JAPANESE CUISINE

BEST ASIAN CUISINE RESTAURANT OF AFRICA - WORLD CULINARY AWARDS 2026

OMAKASE

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES, DU LUNDI AU JEUDI

DÉGUSTATION EN HUIT SÉQUENCES
SELON LE CHEF

180 000
PAIRING VINS & SAKÉS 90 000

LUNCH

CHIRASHI DE THON AVOCAT, EDAMAME & SÉSAME DRESSING — 19 000
MAGURO CHIRACHI, AVOCADO, EDAMAME & GOMA DRESSING

CHIRASHI DE SAUMON AVOCAT, EDAMAME, DAÏKON, CORIANDRE, PONZU & ŒUFS DE SAUMON — 22 000
SAKE CHIRACHI WITH AVOCADO, EDAMAME, DAIKON, PAKUCHI, IKURA & PONZU DRESSING

YASAI AUX CREVETTES ET CALAMARS SWEET CHILI CACAHUÈTES — 19 000
EBI & IKA YASAI, SWEET CHILI & CRUSHED PEANUTS

DONBURI DE POULET CARAMÉLISÉ — 22 000
CARAMELIZED TORI DONBURI

COMFORT STREET FOOD

EDAMAME
- SEL DE MALDON 5 000
- CHILI GARLIC 6 000
- TRUFFE 9 000

CRISPY RICE
- **THON**, YUZU CHILI GARLIC 12 000
- **SAUMON**, SOY SÉSAME 13 000
- **AVOCAT**, NIKKEI STYLE 11 000

TACOS - 3 PCS
- **SAUMON** - PESTO DE SHISO 12 000
- **THON** - SOJA, SÉSAME, CORIANDRE 12 000
- **BŒUF** BLACK ANGUS 16 000
- **BŒUF** DE WAGYU A5 28 000

SOUPE MISO – WAKAMÉ TOFU 7 000
O MISO SHIRU

GYOZA DE CREVETTES - 5 PCS - SOY SHELLFISH SAUCE 17 000
EBI NO GYŌZA, SHELLFISH BROTH SAUCE, SHŌGA YUZU

GYOZA À LA TRUFFE - 5 PCS - BOUILLON DE TERIYAKI TRUFFE 26 000
TRUFFLE GYOZA, TRUFFLE TERIYAKI BROTH

GYOZA DE POULET CROUSTILLANTS - 5 PCS 16 000
GOMA PINATSU

BAO DE POULET KATSU WASABI SWEET ONION KATSUOBUSHI 16 000
CHICKEN KATSU

BAO BUN DE BŒUF BLACK ANGUS EFFILOCHÉ AU TERIYAKI, OIGNONS CRISPY 16 000
SHREDDED BEEF IN TERIYAKI SAUCE

WINGS DE POULET CARAMÉLISÉS AU SÉSAME 15 000
TORI NO TEBA

TEMPURA & SALADES

TEMPURA DE CREVETTES - POP-CORN YUZU CHILI GARLIC 16 000
EBI TEMPURA, YUZU CHILI GARLIC

TEMPURA DE LANGOUSTE - KEWPIE, ANTICUCHO JAUNE 18 000
ISE EBI TEMPURA, KEWPIE & YELLOW ANTICUCHO

SPRING ROLL DE GAMBAS 5PCS - NEMS CROUSTILLANTS 15 000
EBI NO HARUMAKI, PAKUCHĪ, MINTO, SHŌGA IRI

NAMA YASAI SALAD - SHIITAKE, LÉGUMES CROQUANTS, SÉSAME, CACAHUÈTES 16 000
SHIITAKE & CRUNCHY YASAI, GOMA & PINATTSU

YASAI WAKAME CONCOMBRE MISO SALAD TEMPURA FLAKES 15 000
WAKAME & KYURI SALAD, MISO DRESSING & TEMPURA FLAKES

SALADE D'ÉPINARDS - VINAIGRETTE YUZU TRUFFE, MISO, PARMESAN 7 000
SPINACH AEMONO, YUZU TRUFFLE MISO DRESSING

LE CRU

SASHIMI DE SÉRIOLE JAPONAISE - TOMATE SHISO JALAPEÑOS HAMACHI SASHIMI, TOMATO, SHISO & JALAPEÑO	26 000
SASHIMI DE LANGOUSTE - DASHI PONZU KOSHO, CITRON JAUNE, ZESTE DE COMBAWA ISE EBI SASHIMI, DASHI PONZU KOSHO	19 000
SASHIMI DE SAUMON - YUZU SOY SÉSAME & CIBOULETTE SAKE SASHIMI, YUZU SOY, GOMA CHAIBU	18 000
TATAKI DE THON À LA TRUFFE - ÉPINARDS, DAÏKON, KADAÏF NORI, YUZU MISO TRUFFE MAGURO TATAKI, DAIKON, SPINACH, CRISPY NORI KADAIF & TRUFFLE YUZU MISO	23 000
TATAKI DE SAUMON - KARASHI MISO DRESSING, DAÏKON, WASABI SAKE TATAKI, KARASHI MISO	24 000
TARTARE DE THON - WASABI SOY SAUCE MAGURO TARTARE, WASABI SHŌYU, NORI CRACKERS	16 000
CEVICHE DE BAR - LECHE DE TIGRE, YUZU SHISO, AJÍ SUZUKI CEVICHE, SHISO LECHE DE TIGRE, AJÍ	15 000
PIZZETTA DE THON - « ICONIC » TRUFFE SWEET ONION, PARMESAN MAGURO PIZZETTA, TRUFFLE, SWEET ONION & PARMESAN	18 000
GUACAMOLE NIKKEI - CRÈME D'AVOCAT ÉPICÉE À LA PÉRUVIENNE PERUVIAN SPICED AVOCADO GUACAMOLE, CRISPY CHIPS	9 000
COLLECTION DE POISSONS CRUS O-NAMA EXPERIENCE, TOKUBETSU NA O-SASHIMI TASTING	25 000

SUSHIS

NIGIRI – SERVIS PAR 2 PIÈCES

YELLOWTAIL COMBAWA	11 000
LANGOUSTE ABURI NORI YUZU KOSHO	12 000
THON KIZAMI WASABI	8 000
SAUMON, DAÏKON	9 000
CALAMARS YUZU, SEL FUMÉ	7 000
SAUMON ABURI, UMAMI TOMATOES	9 000
WAGYU ABURI MALDON SEA SALT	18 000

MAKI – SERVIS PAR 6 PIÈCES

SAUMON AVOCAT CREAM CHEESE	18 000
THON SHISO	16 000
SÉRIOLE JAPONAISE WAKAME MISO DRESSING	22 000
AVOCAT WASABI YUKARI	14 000

DRAGON ROLL – SERVIS PAR 8 PIÈCES

SAUMON AVOCAT KARASHI SU MISO	24 000
THON SWEET ONION, KEWPIE TRUFFE	24 000
CREVETTES AVOCAT, ŒUFS DE SAUMON	24 000
WAGYU SHIITAKE SWEET ONION, TEMPURA FLAKES	32 000

NOTRE COLLECTION DE SUSHIS PEUT ÊTRE ACCOMPAGNÉE DE CAVIAR SUR DEMANDE
10G 35 000

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

JOSPER GRILL & TEPPANYAKI

SAUMON CARAMÉLISÉ AU MISO - ÉCUME DE SOJA, PANACHÉ DE LÉGUMES CROQUANTS — 28 000
MISO CARAMELIZED SALMON WITH SOY FOAM AND CRUNCHY YASAI

GAMBAS TIGRÉES GRILLÉES CURRY VERT COCO & GINGEMBRE — 26 000
GRILLED TIGER PRAWNS WITH GREEN CURRY, COCONUT & GINGER

DAURADE RÔTIE AU BEURRE DE MISO CONDIMENT NORI — 31 000
ROASTED SEA BREAM, MISO BUTTER & NORI CONDIMENT

SOLE GRILLÉE AU SHISO SALSA VERDE & HOLLANDAISE YUZU — 27 000
GRILLED SOLE WITH SHISO SALSA VERDE & YUZU HOLLANDAISE

FILET DE BŒUF GRILLÉ UMAMI JUS DE VIANDE À L'ORIGAN, LÉGUMES CROQUANTS — 29 000
BEEF TENDERLOIN JOSPER YAKI WITH UMAMI DRESSING AND GRILLED YASAI

BASSE-CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS SATAY, TRÉVISE CORIANDRE PINATSU — 48 000
BLACK ANGUS BEEF CHUCK, SATAY, RADICCHIO, CORIANDER & PINATSU

KASHIPAN DE WAGYU - NORI SWEET PEPPER — 52 000
WAGYU KASHIPAN, NORI & SWEET PEPPER

ENTRECÔTE DE WAGYU A5 100G ORIGINE JAPON - PANACHÉ DE LÉGUMES GRILLÉS — 90 000
WAGYU RIBEYE 100G WITH GRILLED YASAI

CÔTELETTE D'AGNEAU GRILLÉE AJÍ AMARILLO & MISO ROUGE, POIREAUX GRILLÉS AU YUZU KOSHO — 44 000
GRILLED LAMB CHOPS, AJÍ AMARILLO, AKA MISO & YUZU KOSHO LEEKS

CANARD CROUSTILLANT LAQUÉ AU TERIYAKI TSUKEMONO DE CÉLERI CORIANDRE SÉSAME — 38 000
CRISPY TERIYAKI DUCK, CELERY TSUKEMONO, CORIANDER & GOMA

CÔTE DE BŒUF BLACK PEARL, SÉLECTION SPÉCIALE MATURÉE - 1,3 KG - 2 PERS — 145 000
BÉARNAISE AU KOMBU, JUS DE VIANDE UMAMI
DRY-AGED BLACK PEARL BEEF RIB, KOMBU BÉARNAISE & UMAMI JUS — FOR TWO

KUSHIYAKI DE POULET LAQUÉ AU GOCHUJANG — 19 000
KUSHI-YAKITORI KARASHI GOMA DRESSING

NOUILLES & WOK

NOUILLES SAUTÉES AUX GAMBAS TIGRÉES AU BOUILLON DE CRUSTACÉS UMAMI — 27 000
TIGER PRAWN YAKISOBA, UMAMI SHELLFISH DASHI

RAMEN DE POULET CONFIT ET GRILLÉ, DASHI DE WAGYU — 25 000
CHICKEN RAMEN, GRILLED AND CONFIT, IN WAGYU NO DASHI

WOK DE SAUTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES WASABI PEPPER SAUCE — 25 000
BEEF STIR-FRY WITH YASAI IN WASABI TO KOSHO SAUCE

EXTRAS

RIZ THAÏ 5 000
THAI RICE

RIZ À L'AIL 4 000
GARLIC RICE

PURÉE DE POMMES DE TERRE 6 000
MASHED POTATOES

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 9 000
TRUFFLE MASHED POTATOES

MOCHIS DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 8 000
TRUFFLE-INFUSED POTATO MOCHI

WOK DE HARICOTS VERTS 7 000
GOMA PINATSU

SALADE D'ÉPINARDS AU PARMESAN, YUZU 7 000
SPINACH SALAD WITH PARMESAN, YUZU, TRUFFLE

FRITES DE PATATE DOUCE AU PAPRIKA FUMÉ 5 000
SWEET POTATO FRIES WITH SMOKED PAPRIKA

POÊLÉE DE COURGETTES AU WASABI 6 000
STIR-FRIED ZUCCHINI WITH WASABI

ÉMOTION SUCRÉE

LE PUR CHOCOLAT 100% CÔTE D'IVOIRE 11 000
HUIT TEXTURES DE CHOCOLAT
PURE 100% IVORY COAST CHOCOLATE WITH EIGHT CHOCOLATE TEXTURES

YUZU CLOUD CRÉMEUX YUZU, MERINGUE ITALIENNE, GEL ACIDULÉ AU YUZU ET AUX HERBES FRAÎCHES, SORBET YUZU 13 000
YUZU KURĪMU, ITALIAN MERINGUE, TANGY YUZU & FRESH HERB GEL, YUZU SORBET

COCONATSU CROUSTILLANT PRALINÉ, COROSSOL ET SORBET COCO 12 000
PRALINE CRUNCH, SOURSOP & COCONUT SORBET

MI-CUIT CHOCOLAT MATCHA « ICONIC NAMA » GLACE VANILLE DE TAHITI 12 000
HALF-BAKED CHOCOLATE MATCHA "ICONIC NAMA" WITH TAHITIAN VANILLA ICE CREAM

MOCHIS GLACÉS AUX FRUITS ROUGES - 3PCS 9 000
ASSORTED RED BERRIES ICE CREAM MOCHI

POP-CORN SOUFFLÉ AU MISO & VANILLE CRÉMEUX MAÏS CHULPI, GLACE VANILLE GRILLÉE & NUAGE DE POP-CORN 13 000
MISO-GLAZED POPPED CORN, GRILLED VANILLA ICE CREAM, CHULPI CORN KURĪMU, AIRY POPCORN CLOUD

COLLECTION SUCRÉE - 2 personnes 22 000
ASSORTIMENT DE DESSERTS POUR UNE ÉMOTION UNIQUE
SWEET COLLECTION FOR 2, ASSORTMENTS OF DESSERTS FOR A UNIQUE SWEET EMOTION

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