

Au final, la simplicité de la cuisine japonaise et l'élégance de la cuisine française peuvent créer quelque chose de vraiment remarquable. Vivez cette harmonie chez Nama Omakase.

## POUR COMMENCER

### HUÎTRES PONZU 6|40 12|76

ponzu, ikura, oignon vert, shiso, gingembre, yuzusco

+ additionnel  
Uni de Hokkaido 15g | 50  
Caviar Siberian Osetra 15g | 55

### NAMA JULIENNE 32

sashimi saisonnier, sésame, concombre, carotte, daikon, radis melon d'eau, papaye verte, taro, vinaigrette d'été

### HUITRE FOIE GRAS 6|45 12|86

chimichurri, ail noir, sake

### DASHI FRUIT DE MER 22

fruit de mer du moment, carotte, myoga, kinome, algue, yuzu

## SUSHI & SASHIMI

### SASHIMI MORIAWASE

12 | 65  
20 | 105  
34 | 175  
50 | 250

### NIGIRI OMAKASE

6 | 60  
8 | 75

### NAMA URAMAKI 42

ora king, thon bluefin, crabe royale rouge, concombre, tobiko, sauce épicée

### NAMA MAKI 55

poisson saisonnier, wagyu A5, avocat, concombre, émulsion de yuzu, yakiniku

### FUTOMAKI BLUEFIN & UNI DE HOKKAIDO 60

wasabi, ciboulette, ikura, yuzu, nikiri

## ENTRÉES FROIDES

### ENDIVE & HONEYCRISP 24

Noix de grenoble, yuzu, miso

### TARTARE BLUEFIN 50

ponzu, wasabi, ciboulette, hanaho, caviar siberian osetra, tapioca

### TARTARE ORA KING 38

crème fraîche, daikon, ikura, pamplemousse, racine de lotus

### CARPACCIO DE SHIROMI 34

shiromi saisonnier, ponzu blanche, gingembre, myoga, ciboulette, miso

### TATAKI DE SURLONGE 28

tsukemono, oignon vert, ail, chili, yakiniku, mizuna

## ENTRÉES CHAUDES

### TOAST WAGYU 60

caviar siberian osetra, jaune d'oeuf, micropousse, brioche, confiture balsamique

### CRABE ROYALE ROUGE 38

bisque, estragon, arare, capucine

### KATSU À L'AUBERGINE 26

panko, frisee, tomate cerise, miso, teriyaki, pignon de pin

### MORUE NOIRE AU MISO 36

topinambour, daikon, safran, shiso

### CHOUX DE BRUXELLES 20

oignon perlé, yuzu, réduction au soya, furikake

## PLATS PRINCIPAUX

### KINOKO MAZEMEN 34

champignon saisonnier local, champignon saisonnier asiatique, kombu

### OMBLE CHEVALIER DU QUÉBEC 45

choux de bruxelles, pois mange-tout, roquette, wasabi, banana, matcha

### CANARD À L'ABRICOT 46

kabocha, pollen, rapini, ail noir, réduction au vin rouge

### CÔTELETTE D'AGNEAU 50

croûte aux herbes, carotte, miso, yuzu kosho, demi-glace

### CÔTES DE BŒUF BRAISÉES 48

betterave, framboise, yuzu, matcha, panais

Si vous vous sentez indécis, plongez-vous dans notre option Omakase, où nos chefs qualifiés et nos serveurs attentifs collaborent pour organiser une expérience culinaire vraiment inoubliable.