

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|78

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

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

### NAMA JULIENNE 35

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

### HUITRE FOIE GRAS 6|46 12|90

chimichurri, ail noir, sake

### AGUACHILE PÉTONCLE DE HOKKAIDO 28

granny smith, concombre, avocat, shiso

## ENTRÉES FROIDES

### ENDIVE & HONEYCRISP 24

Noix de grenoble, mesclun, radicchio, yuzu, miso

### TARTARE BLUEFIN 42

ponzu, shiso, ciboulette, hanaho, tapioca

### TARTARE ORA KING 34

shiro dashi, wasabi, radis melon d'eau, micro tangerine

### CARPACCIO DE SHIROMI 28

loup de mer, ponzu, huile d'olive, gingembre, myoga, ciboulette, miso

### TATAKI DE SURLONGE 26

tsukemono, oignon vert, ail, chili, yakiniku

### NAMA TATAKI PM

poisson japonais du jour, sauce XO, salsa, tomate

## ENTRÉES CHAUDES

### TOAST WAGYU 60

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

### CRABE ROYALE ROUGE 38

bisque, estragon, arare, capucine

### KATSU À L'AUBERGINE 18

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

### MORUE NOIRE AU MISO 42

topinambour, daikon, safran, shiso

### CHOUX DE BRUXELLES 16

oignon perlé, yuzu, réduction au soya, furikake

### POMME DE TERRE RATTES 15

sauce XO maison, crème sure, shiso

## SUSHI & SASHIMI

*Nos chefs choisissent avec soin uniquement les meilleurs poissons japonais de qualité supérieure, accompagnés d'un shoyu Marunaka vieilli pendant trois ans et de wasabi frais pour sublimer votre expérience culinaire.*

### SASHIMI MORIAWASE

12 | **84**  
20 | **138**  
34 | **232**  
50 | **340**

### NIGIRI OMAKASE

6 | **55**  
8 | **65**

### NAMA URAMAKI 45

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

### WAGYU MAKI 55

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

### FUTOMAKI BLUEFIN & UNI DE HOKKAIDO 65

wasabi, ciboulette, ikura, yuzu, nikiri

## PLATS PRINCIPAUX

### KINOKO MAZEMEN 35

truffe, champignon saisonnier local & asiatique, kombu

### OMBLE CHEVALIER DU QUÉBEC 45

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

### CANARD À L'ABRICOT 48

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

### CÔTELETTE D'AGNEAU 52

croûte aux herbes, carotte, miso, sake, demi-glace

### CÔTES DE BŒUF BRAISÉES 46

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.