



# M | AVENUE

MARRAKECH



[namarooftopmarrakech](#)



NĀMA  
ROOFTOP



# À PARTAGER ... OU PAS

## **EDAMAME NATURE**

**65** MAD

*Edamame vapeur, fleur de sel.*

## **EDAMAME CHILI GARLIC**

**70** MAD

*Edamame vapeur, sauce chili garlic,  
huile de sésame toasté et graines de sésame.*

## **EDAMAME HUILE DE TRUFFE**

**75** MAD

*Edamame vapeur, ail sauté, huile de truffe.*

## **HOUMOUS MISO-SÉSAME, CHILI CRISP**

**75** MAD

*Houmous de pois chiches au miso blanc et sésame toasté,  
chips croustillantes.*

## **GUACAMOLE NIKKEI, TORTILLAS CROUSTILLANTES**

**95** MAD

*Crème d'avocat au citron vert, coriandre fraîche, tomate,  
vinaigrette soja-miel, tortillas croustillantes et poudre de  
nori.*

## **DUO TACOS DE THON SPICY**

**95** MAD

*Tacos croustillants, tartare de thon au couteau, purée  
d'avocat, sauce soja-sésame, coriandre, mayonnaise spicy  
et oignons croustillants.*

## **CRISPY RICE DE BŒUF TRUFFÉ**

**110** MAD

*Riz vinaigré crouillant, tartare de filet de bœuf,  
mayonnaise truffée, cébette et oignons crouillants.*

## **PLATEAU LOUNGE – 2 À 3 PERSONNES**

**390** MAD

*Assortiment de nems, gyosa, pop corn de crevettes,  
houmous et guacamole*

## **CRÈME DE BURRATA, MANGUE, PONZU ET CHILI CRISP**

**140** MAD

*Crème de burrata, mangue fraîche, concombre smashé,  
vinaigrette ponzu, huile chili crisp, coriandre fraîche et  
sésame toasté.*

|                                                                                                                                                  |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>CEVICHE DE BAR, LECHE DE TIGRE</b>                                                                                                            | <b>160 MAD</b> |
| <i>Bar taillé finement, concombre, purée d'avocat, coriandre, piment doux et sauce leche de tigre au citron vert, gingembre et lait de coco.</i> |                |
| <b>TATAKI DE THON ROUGE, MISO CARAMÉLISÉ</b>                                                                                                     | <b>170 MAD</b> |
| <i>Thon rouge snacké, vinaigrette au miso caramélisé, condiment wasabi doux, cébette et sésame noir.</i>                                         |                |
| <b>TARTARE DE BŒUF AU GOCHUJANG ET PISTACHES</b>                                                                                                 | <b>140 MAD</b> |
| <i>Filet de bœuf taillé au couteau, gochujang doux, gingembre, pomme verte, ciboulette et Pistaches torréfiées.</i>                              |                |
| <b>POULET FRIT ASIATIQUE</b>                                                                                                                     | <b>150 MAD</b> |
| <i>Poulet mariné au soja, à l'ail et au gingembre, frit croustillant, mayonnaise miso-yuzu et pickles</i>                                        |                |
| <b>GYOZAS DE POULET CROUSTILLANTS – 3 PIÈCES</b>                                                                                                 | <b>100 MAD</b> |
| <i>Raviolis japonais grillés, farce de poulet, champignons, gingembre et coriandre. Sauce goma-cacahuète et chili oil.</i>                       |                |
| <b>GYOZAS DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE – 3 PIÈCES</b>                                                                                              | <b>130 MAD</b> |
| <i>Raviolis japonais grillés, champignons, truffe, sauce truffe.</i>                                                                             |                |
| <b>GYOZAS DE SAUMON TERIYAKI – 3 PIÈCES</b>                                                                                                      | <b>120 MAD</b> |
| <i>Raviolis japonais grillés, farce de saumon teriyaki, sauce sésame teriyaki</i>                                                                |                |
| <b>NEMS CROUSTILLANTS DE POULET – 3 PIÈCES</b>                                                                                                   | <b>95 MAD</b>  |
| <i>Nems frits, farce de poulet, champignons noirs, vermicelles et légumes croquants. Sauce sweet chili maison.</i>                               |                |
| <b>POP CORN DE CREVETTES</b>                                                                                                                     | <b>200 MAD</b> |
| <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise au chipotle, jus de yuzu, ciboulette.</i>                                                                |                |
| <b>PIZZETA DE THON</b>                                                                                                                           | <b>180 MAD</b> |
| <i>Carpaccio de thon, aïoli au ponzu, oignon rouge finement ciselé, huile de truffe.</i>                                                         |                |
| <b>PIZZETA DE SAUMON</b>                                                                                                                         | <b>180 MAD</b> |
| <i>Carpaccio de saumon, aïoli au ponzu, oignon rouge finement ciselé, huile de truffe.</i>                                                       |                |

# SALADE

## **SALADE DE POULET CÉSAR STYLE**

**150** MAD

*Poulet grillé, salade façon césar.  
Vinaigrette sésame-coriandre.*

## **SALADE DE THON TATAKI, AVOCAT ET VINAIGRETTE PASSION**

**170** MAD

*Thon mi-cuit, avocat, concombre, sucrine et herbes  
fraîches. Vinaigrette ponzu-sésame.*

## **SALADE MANGUE ET AVOCAT**

**130** MAD

*Mangue fraîche, avocat, sucrine, concombre,  
cacahuètes et coriandre. Vinaigrette citron vert-soja.*

# PLATS

## CÔTÉ MER

### **FRIED RICE AUX GAMBAS**

**240** MAD

*Wok de riz jasmin sauté, gambas,  
œuf, légumes croquants, sauce soja-sésame et coriandre.*

### **SPAGHETTI AUX GAMBAS, AIL NOIR ET BISQUE DE GAMBAS**

**270** MAD

*Spaghetti, gambas, ail noir, citron vert, piment doux,  
coriandre et bisque*

### **GAMBAS GRILLÉES AU CURRY VERT ET COCO**

**270** MAD

*Gambas grillées, curry vert, lait de coco,  
gingembre et citron vert. Servi avec riz jasmin.*

### **TSAR DE SAUMON TERIYAKI**

**290** MAD

*Cœur de saumon grillé, sauce teriyaki maison,  
sésame et cébette. Pakchoï grillé*

## CÔTÉ TERRE

### **SANDO DE BŒUF TERIYAKI**

**220** MAD

*Club sandwich de bœuf teriyaki. Servi avec frites*

### **FRIED RICE AU POULET**

**180** MAD

*Wok de riz jasmin sauté, poulet, œuf, légumes croquants, soja, gingembre et cébette.*

### **PENNE AU POULET, CHAMPIGNONS ET CRÈME MISO**

**230** MAD

*Penne, poulet grillé, champignons sautés, crème légère au miso, ail, cébette et parmesan.*

### **FILET DE POULET AU CURRY ROUGE**

**220** MAD

*Filet de poulet grillé, sauce curry rouge-coco, basilic thaï, légumes croquants et herbes fraîches.*

### **SUPRÊME DE POULET FAÇON TIGRE QUI PLEURE**

**220** MAD

*Suprême de poulet grillé et tranché, sauce tigre façon NAMA. Servi avec riz jasmin*

### **CHÂTEAUBRIANT, SAUCE AU POIVRE JAPONAIS**

**380** MAD

*Filet de bœuf grillé, sauce au poivre japonais, jus de viande au soja, poivre concassé. Servi avec frites*

### **FILET DE BŒUF FAÇON NAMA**

**360** MAD

*Filet de bœuf grillé et tranché, sauce chimichouri asiatique. Servi avec riz jasmin*

### **CÔTE DE BŒUF À PARTAGER | 2-3 PERSONNES**

**950** MAD

*Côte de boeuf grillée à partager.*

**Sauce et garnitures au choix :** poivre japonais, teriyaki, yuzu-chimichurri.

# GARNITURES

## RIZ JASMIN

**60** MAD

*Riz blanc parfumé cuit à la vapeur.*

## RIZ GOURMAND

**60** MAD

*Riz jasmin sauté, petits légumes.*

## LÉGUMES SAUTÉS

**60** MAD

*Légumes croquants de saison sautés au wok,  
ail, gingembre, soja et huile de sésame.*

## FRITES MAISON

**60** MAD

*Frites de pommes de terre, fleur de sel et mélange d'épice.*

## FRITES MAISON TRUFFE ET PARMESAN

**95** MAD

*Frites de pommes de terre, parmesan et truffe*

## PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON ROBUCHON

**70** MAD

*Purée de pommes de terre classique,  
riche en beurre et particulièrement onctueuse.*

## PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE

**95** MAD

*Purée maison, huile de truffe et parmesan.*

# NAMA SUSHI

## ROOLS (4 PCS)

**95 MAD**

### SAUMON ABURI

*Crevettes tempura, ventrèche de saumon snackée (aburi), thon épicé, mayonnaise chipotle.*

### POKE ROLL

*Crabe tempura, garni de sashimi façon poke et aïoli ponzu épicé.*

### SAUMON TEMPURA

*Saumon tempura, avocat, cream cheese, coulis de mangue, mayonnaise chipotle.*

### MANGUE

*Mélange de crabe, fromage frais et concombre, saumon mariné, sauce Dynamite.*

### THON ÉPICÉ

*Thon épicé, concombre, cébette et graines de sésame*

### SAUMON AVOCAT

*Saumon, avocat, fromage frais et graines de sésame.*

## NIGIRI (2 PIÉCES)

### THON

**70 MAD**

### SAUMON

**70 MAD**

### LOUP DE MER

**70 MAD**

### ANGUILLE

**80 MAD**

### CREVETTE VAPEUR

**70 MAD**

## SASHIMI (2 PIÉCES)

THON **70** MAD

SAUMON **70** MAD

LOUP DE MER **70** MAD

ANGUILLE **80** MAD

CREVETTE VAPEUR **70** MAD

## ASSORTIMENTS

**ASSORTIMENT SUSHI** **320** MAD

*Saumon Aburi & sélection de nigiris du Chef.*

**ASSORTIMENT SASHIMI** **320** MAD

*Assortiment de sashimis sélectionnés par le Chef.*

**PLATEAU NAMA** **800** MAD

*rouleaux signature, nigiris et sashimis,  
soigneusement élaborée par le Chef.*

# DESSERTS

## MI-CUIT CHOCOLAT ET MATCHA

**120** MAD

*Biscuit au chocolat coulant, cœur chocolat noir, poudre de matcha et glace vanille ou matcha.*

## CHOCOLAT INTENSE ET SÉSAMES

**120** MAD

*Crèmeux chocolat noir 70 %, biscuit cacao, ganache montée au chocolat, caramel miso, chocolat blanc, fleur de sel et glace vanille.*

## TARTE AU YUZU MERINGUÉE DÉSTRUCTURÉE

**120** MAD

*Crumble croustillant façon sablé breton, crème au yuzu, meringue brûlée, zeste de citron vert et sorbet citron.*

## PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, BASILIC ET VANILLE

**120** MAD

*Meringue croustillante et fondante, crème légère à la vanille, compotée de fruits rouges, fruits frais, sirop de shiso et sésame noir caramélisé.*

## TIRAMISU À LA CUILLÈRE CAFÉ OU CHOCOLAT NOISETTE

**120** MAD

*Tiramisu traditionnel servi devant vous.*

## CIGARE NAMA

**120** MAD

*Trompe-œil en cigare garni de brownie et mousse framboises.*



