



M | AVENUE

MARRAKECH



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 croustillants.*

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.*

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

SALADES

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.