

n
a
r
w
a
m
a



The real sensation

Cuisine Thaï

Entrées Appetizers

Satay Gai 110

Poulet grillé, salade de concombre, sauce à la cacahuète

Grilled tender chicken breast, cucumber salad, peanut dip

Laab Gai 120

Salade poulet hachée poché, riz moulu et grillé, salade de menthe-chilli accompagnée de légumes frais de saison

Poached minced chicken salad, ground and grilled rice, mint-chilli salad with fresh seasonal vegetables

Pho Pia Gai 130

Nems thaï poulet parfumé, vermicelle, sauce sweet chili et salsa mango

Stir fried thai rolls with smoked chicken, sweet chili sauce, salsa mango

Goong Sarong 140

Crevettes aux nouilles de riz, feuilles de paprika, sauce chili et mangue

Crispy rice noodle wrapped prawn, sweet chili mango sauce.

Pho Pia Goong 140

Nems thaï frits aux crevettes, vermicelle, sauce sweet chili et salsa mango

Stir fried thai rolls with shrimps, sweet chili sauce, salsa mango

Moyennement piquant 
Mild

Piquant 
Hot

Très Piquant 
Very hot

Salades Salads

Yum Pla Salmon 140

Saumon poêlé, salade de coriandre et menthe, sauce épicée

Seared salmon, coriander-mint salad, spicy citrus dressing

Larb Tuna 160

Tartare de thon épicé, haricots et salade de concombre

Spicy tuna tartar, string bean, cucumber salad

Yum Nua 170

Salade au filet de boeuf grillé, oignon, tomate et céleri

Spicy grilled beef salad, onion, tomato, celery

Soupes Soups

Tom Kha Gai 90

Bouillon de galanga et noix de coco, poulet, feuilles de lime kaffir

Galangal-coconut broth, chicken, coriander, kaffir lime leaf

Tom Yum Goong 130

Soupe traditionnelle de crevettes épicées, citronnelle, galangal

Thai traditional spicy prawn soup, lemongrass, galangal

Moyennement piquant 

Mild

Piquant

Hot



Très Piquant

Very hot



Phad Thai Goong Sod		190
Nouilles de riz au wok, crevettes, salade de pomme verte		
Wok tossed rice noodle, prawns accompanied with green apple salad		
Gai Phad Med Mamaung		220
Poulet au wok, noix de cajou, purée de « sweet-chili » et sauce aux huîtres		
Wok toasted chicken, cashew nut, sweet chili paste, oyster sauce		
Pla Sam Rod		230
Filet de loup de mer frit, sauce « sweet-chili » en trois saveurs		
Crispy fried sea bass fillet, three flavor sweet-chili sauce		
Nua Phad Prick Nhoom		270
Filet de bœuf au wok, ail, chili et basilic		
Wok toasted beef tenderloin, garlic, chili, spring onion		
Phad Kra Phou		280
Wok de lotte aux champignons shiitake et gingembre frais.		
Sauce aux huîtres, soja light		
Monkfish wok with shiitake mushrooms and fresh ginger		
Oyster sauce, light soya		
Khao Phad Pla		290
Riz safrané, crevettes croustillantes, fruits de mer et légumes		
Wok tossed saffron rice, seafood, crispy dried shrimps, vegetables		

Moyennement piquant 
Mild

Piquant 
Hot

Très Piquant 
Very hot

Curries Curryys

Geang Kiew Wan Gai  **210**

Poulet braisé au curry maison, aubergines, feuilles de basilic doux, oeuf croustillant et oeuf dur

Gentle braised chicken green curry, eggplants, sweet basil leaves accompanied with crispy egg and boiled egg

Geang Phed Ped Yang  **250**

Magret de canard grillé, basilic, curry rouge maison, litchi poêlé, ananas et raisins

Grilled duck breast, sweet basil, red curry accompanied with seared litchi, pinapples and grapes

Chu Chee Talay  **290**

Fruits de mer grillé à la sauce curry rouge maison
Grilled seafood with homemade red curry sauce

Végétariens Vegetarians

Phad Phak Ruam  **130**

Wok de légumes, cacahuète bouillie et sauce aux huîtres

Stir fried assorted vegetables, boiled peanuts, oyster sauce

Som Tum Mango  **140**

Salade de mangue épicée aux edamame, cacahuètes et tamarin

Spicy mango salad with edamame, peanuts and tamarind

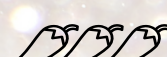
Pho Pia Phak  **150**

Rouleaux de printemps frits, légumes, salsa mangue douce et chili

Fried spring roll, fresh vegetable spring roll, sweet mango, chili dip

Moyennement piquant 
Mild

Piquant 
Hot

Très Piquant 
Very hot

Cuisine Marocaine

Entrées Appetizers

Sardines d'enfance à la tomate et tuile de riz	90
Sélection de salade Marocaine	110
Mhancha au saumon fumé, poireau et fromage	120
Pastilla de confits de canard et son oeuf confit au soja	140

Plats Main courses

Tajine de poulet aux citrons et olives Messlalla	140
Le bar façon DADA et pommes dorées	180
Souris d'agneau confite façon Tangia	210
Le couscous royal	220

Cuisine internationale

Entrées *Appetizers*

Carpaccio de boeuf et sa marmelade de datte et citron confits 120

Poulpe laqué et crème de petits pois 120

Ceviche de bar au coco et billes roses 140

Plats *Main courses*

Penne poulet fermier et ses légumes grillés 140

Filet de bar snacké tout en vert 180

Filet de boeuf BBQ pomme pressée et jus de boeuf cacao 240

Desserts

Kluay Thod	100
Brique de banane au chocolat de koh phi-phi	
Banana spring roll, koh phi-phi chocolat	
Pavlova Narwama passion	100
Fondant au chocolat coco	100
The gourmand Narwama	100
Kao Niew Mamuang	130
Crème glacée à la noix de coco, riz gluant à la mangue	
Mango sticky rice, coconut ice cream	

COCKTAILS REAL SENSATION

120

GOLDEN HIND (le voyage continue)



Rhum CAPTAIN MORGAN épicé arrangé, triple sec, ananas frais, lait de coco infusé au poivron, yuzu, lait de soja, fruit de la passion, tabasco.

WARWAMA (feu à l'eau)



RHUM CAPTAIN MORGAN infusé à la citronnelle, pamplemousse frais, feuilles de menthes, sucre aromatisé au zeste de citron, flambé au triple sec vanillé

AFRO THAI (une histoire commune)



Vodka SMIRNOFF infusée à la sauge, jus de citron, sirop artisanal gingembre et cannelle, top Ginger ale

RED MEDINA (aussi rouge que ...)



CAMPARI infusé à l'abricot séché, abricot brandy, feuilles de basilic, marmelade d'agrumes, top prosecco.

KEBANA (l'art de la composition floral)



GIN TANQUERAY infusé au thé jasmin, menthe fraîche, liqueur de vanille, marasquin, citron jaune, top tonic

PEARL HARBOR (Hawaïen Manhattan)



BOURBON BULLEIT infusé au cerise marasquin, vermouth infusé aux feuilles de lime kaffir, top mousse de zeste d'orange

COCKTAILS SANS ALCOOL

80

VIRGIN HIND

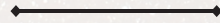
Jus d'ananas, purée de coco infusé au poivron, yuzu, lait de soja, purée de fruit de la passion

ICE TEA THAÏ

Thé jasmin, yuzu, jus de citron, feuilles de menthe sirop de vanille, eau de fleur d'oranger

AFTER SOUK

Purée de framboise, purée de fraise, jus de Cranberry, jus de citron, sirop de rose



MOJITO

RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE

DAIQUIRI

RHUM, JUS DE CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT

AMERICANO

VERMOUTH ROUGE, COMPARI, EAU GAZEUSE

NEGRONI

VERMOUTH ROUGE, COMPARI, GIN

PINA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

LONG ISLAND

RHUM, GIN, VODKA, TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON,
COCA COLA

COSMOPOLITAIN

VODKA, COINTREAU, JUS DE CITRON, JUS DE CRANBERRY

LES VINS DU MAROC

Vins Rouges

DOMAINE DE SAHARI	220
Cabernet, Sauvignon, Merlot	
MEDAILLON	280
Cabernet, Sauvignon, Syrah et Tempranillo	
ECLIPSE	350
Grenache - Syrah	
J.M RAYNAL	500
Syrah	
CHÂTEAU ROSLANE A.O.C	520
Cabernet, Sauvignon, Merlot et Syrah	

Vins Rosés / Gris

DOMAINE DE SAHARI GRIS	220
Cinsault	
MEDAILLON ROSÉ / GRIS	280
Cabernet	
ECLIPSE ROSÉ	340
Grenache, Mourvèdre, Syrah	

Vins Blancs

DOMAINE DE SAHARI	220
Cinsault	
ECLIPSE	280
Sauvignon	
DOMAINE JIRRY CHARDONNAY	340
Chardonnay	
CHÂTEAU ROSLANE	520
Chardonnay	

LES VINS AU VERRE

ECLIPSE ROUGE	80
DOMAINE DE SAHARI GRIS	70
DOMAINE DE JIRRY CHARDONNAY BLANC	80

SAKÉ

SHIRA YUKI	120	660
-------------------	-----	-----

LES VINS DE FRANCE

Vins Rouges

CÔTES DU RHÔNE BOUCHARD	270
Syrah, Grenache (Côtes du Rhône)	
CHÂTEAU LAFITTE	600
Merlot, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc (Bordeaux)	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE	950
Mourvèdre, Syrah, Grenache noire (Vallée du Rhône)	
NUIT ST-GEORGE 1er cru	2200
Pinot noire (Bourgogne)	

Vins Rosés

M DE MINUTY	380
Grenach, Cinsault, Syrah (Côtes de Provence)	
PÉTALES DE ROSE RÉGINE	550
Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre (Côtes de Provence)	

Vins Blancs

CHARDONNAY DOMAINE DE L'HERRE	270
Chardonnay (Côtes de Gascogne)	
CHABLIS TREMBLAY	460
Chardonnay (Bourgogne)	
POUILLY-FUISSÉE MARIE-ANTOINETTE	760
Chardonnay (Bourgogne)	

CHAMPAGNES

Bruts

BABY MOËT & CHANDON	300
MOËT & CHANDON	1500
RUINART BLANC DE BLANCS	2200
DOM PERIGNON	4500
LOUIS ROEDERER CRISTAL	9000

Rosé

MOËT & CHANDON	2800
RUINART	3200
DOM PERIGNON	7000

SPIRITUEUX

Cognacs

HENESSY VSOP	120
HENESSY XO	300

Gin

GORDON'S	80 1100
TANQUERAY	100 1300
HENDRICK'S	100 1300

Rhum

CAPTAIN MORGAN	80 1100
ZACAPA 23	130 1800
CHACHACA TOQUINO	80 1100

Tequila

ELVIEJITO	80 1100
PATRON X O CAFÉ	80 1100
DON JULIO BLANCO	110 1800
DON JULIO REPOSADO	120 2200

Vodka

SMIRNOFF ROUGE	80 1100
KETEL ONE	90 1200
BELVEDERE	100 1400
CIROC	100 1400

Whisky

SCOTLAND

RED LABEL	80 1100
BLACK LABEL	100 1400
DOUBLE BLACK	110 1600
BLUE LABEL	320 5000
CHIVAS 12 ANS	100 1400
CHIVAS 18 ANS	130 1800
GLENMORANGIE ORIGINAL	100 1400
GLENMORANGIE LASANTA	130 1800
J&B	80 1100

U.S.A

BULLEIT	80 1100
JACK DANIEL'S	100 1400

IRELAND

JAMESON	80 1100
---------	---------

LIQUEURS & EAUX DE VIE



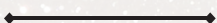
GRAPPA, CALVADOS, POIRE MIRABELLE, FRAMBOISE MASSENEZ	90
AMARETTO, BAILEY'S, FRANGELICO, FERNET BRANCA, LIMONCELLO	90
SAMBUCA, MALIBU, JAGERMEISTER, GRAND MARNIED, GET 27	90

LES BOISSONS SOFT



COCA-COLA, COCA ZERO, SPRITE	40
SCHWEPES TONIC, CITRON	40
JUS D'ORANGE, CITRON FRAIS	60
RED BULL, GINGER ALE	70
←————→	P / G
SIDI ALI	30/50
EVIAN	40/65
OULMÈS	30/50
BADOIT	40/65

APÉRITIFS



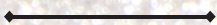
MARTINI ROUGE/BLANC, COMPARI, APEROL	75
KIR VIN BLANC	75
PASTIS, RICARD	75
PROSSECCO	80

BIÈRES



HEINEKEN	50
CASABLANCA	60
BUDWEISER	70
CORONA	70

SHOOTERS



SAMBUCA	70
JAGERMEISTER	70
B52	70
KAMIKAZE	70
JAGERBOMBE	100

