Naya

MENU



Tapas
Tapas

EL FAMOSO GUACAMOLE MAISON 'NAYA' — 18
Avocatsbio,poivrons,tomates,coriandre,citron - tortillasmaison
Organic avocados, bell peppers, tomatoes, coriander, lemon – tortillas

CALAMARS FRITS — 18
Calamarsfrits,saucetartaremaison, citron
Fried calamari, sauce tartare, lemon

GYOZAS (Poulet, Crevettes ou Légumes) (4 pièces) — 12
Gyozasfourresauchoix,légumes,coriandre - saucesoja
Stuffed gyozas (Chicken, Prawns or Vegetables), vegetables, coriander – soy sauce

MINI BAOS DE BŒUF EFFILOCHÉ (4 pièces) — 18
Mini baos, bœuf effiloché, teriyaki, cébette, sésame
Mini baos, pulled beef, teriyaki sauce, spring onions, sesame

LA PLANCHE À PARTAGER -THE SHARING PLATTER — 40
- 3 Baos de bœufeffiloché
- 3 Gambas tempura
- 3 Mix de Gyosas
- Guacamole maison & tortillas

PRIX NETS EN EUROS TTC / LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE / PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Entrées
Starters

GAMBAS TEMPURA — 14
Gambastempura,citron,basilic,sauce chili douce
Tempura prawns, lemon, basil, sweet chili sauce

BROCHETTES DE POULET YAKITORI (3 pièces) — 14
Poulet, gingembre, ail, sauce teriyaki, sésame
Chicken, ginger, garlic, teriyaki sauce, sesame

CEVICHE DE DAURADE 'NIKKEI' — 23
Lechedetigre,coulisdecoco,citronvert,brunoiseThaï,maïs Cancha
Tiger's milk, coconut coulis, lime, Thai brunoise, Cancha corn

CEVICHE DE SAUMON 'NIKKEI' — 23
Lechedetigre,guacamole,coulisdemangue,citronvert, fraises fraîches
Tiger's milk, guacamole, mango coulis, lime, fresh strawberries

Salades
Salads

SALADE THAÏ 'NAYA' — 22
Roquette,gambas à laplancha,mangue, tomates, ciboulette, avocat, oignon rouge
Arugula, grilled prawns, mango, tomatoes, chives, avocado, red onion

SALADE CÉSAR AU POULET CRISPY — 23
Romaine, poulet crispy, croûtons, parmesan, tomates, sauce César
Romaine, crispy chicken, croutons, parmesan, tomatoes, Caesar dressing

PRIX NETS EN EUROS TTC / LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE / PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Woks & Pâtes

Woks & Pasta

PÂTES TRUFFE 'NAYA' 27

Pâtescalamarata,truffe,roquette,parmesan (supp. Burrata +5€)
Calamarata pasta, truffle, arugula, parmesan (burrata +€5)

PÂTES VONGOLE 28

Linguine, palourdes, ail, persil, piment
Linguine, clams, garlic, parsley, chili

RISOTTO DU CHEF "selon l'humeur du Chef" 26

Voir suggestiondu jour(Saint Jacques,Gambas,Truffe,Poulpe...)
See today's specials (Scallops, King Prawns, Truffle, Octopus...)

WOK (Tofu, Poulet ou Gambas)

Nouillesjaponaises,légumes,poussedesoja,sauce Thaï, oignons, gingembre, menthe

- **Tofu22€ / Poulet(Chicken)25€ / Gambas(KingPrawns)26€**

Japanese noodles, vegetables, bean sprouts, Thai sauce, onions, ginger, mint

Poissons
Fish

SUSHI SALMON ROLLS (8 pièces) — 22
Sushisfrits - saumon,creamycheese,avocat, oignons rouges
Friedsushis–salmon,creamcheese,avocado, redonions

TATAKI DE THON — 26
SauceTeriyaki,agrumes,houmous rose, sésame, cébettes - servi avec frites de patates douces
Teriyaki sauce, citrus, beetroot hummus, sesame, spring onions – served with sweet potato fries

TARTARE DE SAUMON — 25
Saumon cru,saucethaï,soja,sésame,échalotes, combava – servi avec frites de patates douces
Raw salmon, Thai sauce, soy, sesame, shallots, kaffir lime – served with sweet potato fries

LE POULPE 'NAYA' — 32
Poulpeentiergrillé à laplancha,houmous rose, coulis de poivron, citron
Grilled octopus, beetroot hummus, bell pepper coulis, lemon

SAUMON DU CHEF — 29
Pavédesaumon grillé, saucemisoaux agrumes - servi avec purée de patates douces gingembre citron vert, brocolis bimi
Grilled salmon fillet with citrus miso sauce, served with ginger and lime mashed sweet potatoes and bimi broccoli

CHIRASHI MARINÉ 'NAYA'
Rizsushi,mangue, avocat, légumes, maïs, muesli, choux marinés, sauce péruvienne
- **Tofu 21€ / Poulet (Chicken) 23€ / Saumon (Salmon) 25€**

Sushi rice, mango, avocado, vegetables, corn, muesli, pickled cabbage, Peruvian sauce

Viandes& Grill
Meats & Grill

TARTARE DE BŒUF 'NAYA' — 24

Parmesan,basilic,tomatesconfites - serviavecfritesmaison et salade
Parmesan, basil, sun-dried tomatoes – served with homemade fries and salad

TATAKI DE BŒUF — 24

Roquettetruffée,sauceteriyaki,sésame, wakamé - servi avec frites de patates douces
Truffle arugula, teriyaki sauce, sesame, wakame – served with sweet potato fries

CHICKEN BURGER — 24

Salade,tomates,chouxmarinés,mayonnaise coréenne - servi avec frites maison et salade
Salad, tomatoes, pickled cabbage, Korean mayonnaise – served with homemade fries and salad

MAGRET DE CANARD MARINÉ — 29

SauceThaïauxagrumes - serviavecpuréedepommesdeterre
Thai citrus sauce – served with mashed potatoes

ENTRECÔTE DE BŒUF - BLACK ANGUS (ENV. 350G) — 39

Saucepoivreousaucetartareauchoix - serviavecfritesmaisonetsalade
Choice of pepper sauce or tartar sauce – served with homemade fries and salad

LE TIGRE QUI PLEURE — 35

Boeuf marinéaumiso,saucethaïpimentée - servi avec purée de patates douces gingembre citron vert, brocolis bimi
Miso-marinatedbeefwithspicy Thaisauce,servedwithgingerandlime - servedwithmashedsweet potatoes and bimi broccoli

PRIX NETS EN EUROS TTC / LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE / PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Accompagnements
Side dishes

FRITES MAISON Homemade fries	6
FRITES DE PATATES DOUCES Sweet potato fries	6
SAUTÉ DE LÉGUMES Sautéed vegetables	5.5
SALADE MIXTE Mixed salad	5.5
RIZ Rice	5
PURÉE Mashed potatoes	7

Mini Naya

12

1 PLAT + 1 GLACE

- Nuggets ou steak haché, frites maison + 1 glace
- Pâtes sauce tomate ou beurre + 1 glace
- Nuggetsor hamburger steak,homemadefries + 1 scoopofice cream
- Pasta with tomato sauce or butter + 1 scoop of ice cream



PRIX NETS EN EUROS TTC / LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE / PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ

Desserts

Desserts

TIRAMISU — 12

Crèmedemascarpone, biscuits, café, cacao
Mascarpone cream, biscuits, coffee, cocoa

COOKIE DU NAYA MAISON - AU FOUR — 14

Cookiemaison,boulede glacecookie, chocolat maison(**20 minutes de cuisson**)
Homemade cookie, scoop of cookie ice cream, homemade chocolate (20-min. baking time)

FONDANT AU CHOCOLAT — 10

Fondant au chocolat,boule deglace vanille,chantilly
Chocolate fondant, scoop of vanilla ice cream, whipped cream

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — 10

Café(espresso,décaou noisette) ouThé - assortiment de mignardises
Coffee (espresso, decaf) or Tea – assortment of mini pastries

LE PAIN PERDU "Retrouvé par le Chef" — 12

Brioche trempée, dorée à la poêle,boulede glace vanille, coulis caramel au beurre salé, fruits rouges
Brioche soaked in egg and milk, pan-fried until golden, served with vanilla ice cream, salted caramel sauce and red berries

PRIX NETS EN EUROS TTC / LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE / PAIEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ