



**NARWAMA**



# CUISINE THAI



## Entrées

*Pho Pia Phak* 🌶️ \_\_\_\_\_ 120

Rouleaux de printemps frits, légumes, sweet chili et salsa mango  
Fried spring rolls, fresh vegetables spring rolls, sweet mango and chili dips

*Pho Pai Gai* 🌶️ \_\_\_\_\_ 140

Nems Thaï poulet parfumé, vermicelles, sauce sweet chili et salsa mango  
Stir fried Thai rolls with smoked chicken, sweet chili sauce and salsa mango

*Satay Gai* \_\_\_\_\_ 140

Poulet grillé, salade de concombre, sauce cacahuètes  
Grilled tender chicken breast, cucumber salad, peanut dip

*Pho Pia Goong* 🌶️ \_\_\_\_\_ 160

Nems frits aux crevettes, vermicelles, sauce sweet chili et salsa mango  
Stir fried thai rolls with shrimps, sweet chili sauce and salsa mango

*Laab Gai* 🌶️🌶️ \_\_\_\_\_ 150

Salade poulet haché 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

*Som Tum Mango* 🌶️ \_\_\_\_\_ 140

Salade de mangue épicée aux edamames , cacahuètes et tamarins  
Spicy mango salad with edamames, peanuts and tamarins

*Goong Sarong* 🌶️ \_\_\_\_\_ 170

Crevettes aux nouilles de riz , feuilles de paprika, sauce chili et mangue  
Crispy rice noodles, wrapped prawns, sweet chili and mango sauce

MOYENNEMENT PIQUANT  
MILD 🌶️

PIQUANT  
HOT 🌶️🌶️

TRES PIQUANT  
VERY HOT 🌶️🌶️🌶️

*Yum Nua*  \_\_\_\_\_ 150

Salade de bœuf grillé, oignons, tomates et céleri  
Spicy grilled beef salad, onion, tomato, celery

*Yum Pla Salmon* \_\_\_\_\_ 160

Saumon poêlé, salade de coriandre et menthe, sauce épicée  
Salmon, coriander-mint and spicy citrus dressing



## Soupes

*Tom Kai Gai*   \_\_\_\_\_ 140

Bouillon de Galanga et noix de coco, poulet, feuilles de lime Kaffir  
Galangal-coconut broth, chicken, coriander, Kaffir lime leaf

*Tom Yum Goong*    \_\_\_\_\_ 140

Soupe traditionnelle de crevettes épicées, citronnelle, Galanga  
Thai traditional spicy prawns soup, lemongrass, Galangal



## Curry

*Geang Kiew Wan Gai*    \_\_\_\_\_ 190

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

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

*Geang Phed Ped Yang*    \_\_\_\_\_ 220

Magret de canard grillé, basilic, curry rouge maison  
litchis poêlés, ananas et raisins

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

*Chu Chee Talay*    \_\_\_\_\_ 260

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

MOYENNEMENT PIQUANT  
MILD 

PIQUANT  
HOT  

TRES PIQUANT  
VERY HOT   



# Wok

- Phad Phak Ruam*  \_\_\_\_\_ 150  
Wok de légumes, cacahuètes bouillies et sauce d'huîtres  
Stir fried assorted vegetables, boiled peanuts, oyster sauce
- Phad Thai Goong Sod*  \_\_\_\_\_ 170  
Nouilles de riz au wok, crevettes, salade de pommes vertes  
wok tossed rice noodles, prawns accompanied with green apple salad
- Gai Phad Med Mamaung*   \_\_\_\_\_ 180  
Wok de poulet, noix de cajou, purée de « sweet-chili » et sauce d'huîtres  
Wok toasted chicken, cashew nuts , mashed sweet chili, oyster sauce
- Pla Sam Rod*  \_\_\_\_\_ 190  
Filet de loup de mer frit, sauce « sweet-chili» aux trois saveurs  
Crispy fried sea bass fillet, three flavors sweet-chili sauce
- Phad kra Phou*  \_\_\_\_\_ 210  
Wok de lotte aux champignons shiitake et gingembre frais  
sauce d'huîtres et soja light  
Monkfish wok with shiitake mushrooms and fresh ginger oyster sauce with light soya
- Khao Phad Pla*   \_\_\_\_\_ 220  
Riz safrané, crevettes croustillantes, fruits de mer et légumes  
Wok tossed saffron rice, seafood, crispy dried shrimps, vegetables
- Nua Phad Prick Nhoom*  \_\_\_\_\_ 240  
Wok de bœuf, ail, chili et basilic  
Wok toasted beef tenderloin, garlic ,chili and spring onions

MOYENNEMENT PIQUANT  
MILD 

PIQUANT  
HOT  

TRES PIQUANT  
VERY HOT   

# CUISINE MAROCAINE



## *Entrées*

<i>Assortiment de Briouates</i> 6PC	140
Six pieces of Briouate's Assortment	
<i>Mhancha au Saumon fumé poireaux et fromage</i>	140
Mhancha with smoked salmon, leek and cheese	
<i>Sélection de salades Marocaines</i>	150
Selection of Moroccan salads	
<i>Pastilla Poulet</i>	160
Chicken Pastilla	
<i>Pastilla fruits de mer</i>	190
Seafood pastilla	



## *Plats*

<i>Tajine de poulet aux citrons et olives Messlalla</i>	170
Chicken tajine with lemons and Messlalla olives	
<i>Tajine Bœuf aux pruneaux</i>	190
Beef tajine with prunes	
<i>Couscous Végétarien</i>	210
Vegetarian Couscous	
<i>Couscous Poulet</i>	220
Chicken Couscous	
<i>Couscous Viande</i>	240
Meat Couscous	
<i>Couscous Royal</i>	260
Royal Couscous	
<i>Tajine de bar et fruits de mer</i>	260
Sea bass tajine with seafood	
<i>Tanjia Marrakchia</i>	280
Beef Shank (Tanjia Marrakchia)	

# CUISINE INTERNATIONALE



## *Entrées*

*Carpaccio de bœuf et sa marmelade  
de dattes et citrons confits* ————— 150

Beef carpaccio and its date's marmalade  
with candied lemons

*Ceviche de bar au coco et billes roses* ————— 180

Coconut sea bass ceviche and pink marbles

*Salade César* ————— 140

Cesar salad



## *Plats*

*Penne de poulet et ses légumes grillés* ————— 160

Free-range chicken penne and grilled vegetables

*Filet de bar snacké tout en vert* ————— 210

All green sea bass fillet

*Filet de boeuf grillé, pommes pressées* ————— 240

*et son jus de boeuf cacao*

Grilled beef tenderloin, squeezed apples  
and its cocoa beef juice



## *Desserts*

### *Kluay Thod*

100

Briks de banane au chocolat de koh phi-phi,  
Banana spring roll, koh phi-phi chocolat

### *Pavlova Nawama Passion*

110

Crème passion, framboise, amande  
Passion fruit cream, raspberry, almond

### *Fondant au Chocolat Coco*

110

Chocolat, crème passion et glace coco  
Chocolate, passion fruit cream and coconut ice  
cream

### *Thé ou café Gourmand Nawama*

120

Thé à la menthe et pâtisseries marocaines  
Mint tea and moroccan pastries

### *Khao Niew Mamuang*

110

Riz gluant à la mangue, crème glacée à la noix de  
coco

Mango sticky rice, coconut ice cream

### *Assortiment de glaces Artisanales*

120

Sélection de glaces et sorbets artisanaux  
Selection of artisanal ice creams and sorbets

BAWARRA

