

This food  
tastes best  
with your  
lips only.



**NENI**

*Paris.*



# Nuriel, QUE MANGES- TU ENTRE LES REPAS ?

CHEZ LES MOLCHO,  
NOUS AVONS UN  
PETIT SUPPLÉMENT  
D'ÂME VAGABONDE.

Nous faisons toutes sortes d'expériences avec le petit déjeuner. Il peut arriver à Haya de passer plus de 5 heures en cuisine pour préparer une quinzaine de petites assiettes rien que pour nous. Elle concocte toujours quelque chose de nouveau comme un porridge banane et noix de coco, une tapenade de chou et d'avocat accompagnée de pain fait maison. En été, on retrouve davantage de fruits sur la table, et en hiver, des légumes pour se réchauffer. Mais on retrouve surtout quelle que soit la saison du lebné - un fromage blanc fait maison, ultra crémeux ! - de la shakshuka, des œufs bio et des smoothies.

Mais mon petit en-cas préféré reste la shakshuka de Haya : une sorte de ratatouille orientale à base de tomates et de poivrons, relevée de piment. J'associe ce plat bien copieux à mes beaux voyages en Israël. C'est d'ailleurs un plat idéal pour les lendemains de soirées un peu trop arrosées, surtout lorsqu'on y ajoute un œuf au plat.

### Le petit déjeuner parfait ?

Les plats du petit déjeuner peuvent se déguster à tout moment de la journée ! Haya nous a tellement gâtés tout au long de notre enfance, avec des ingrédients de choix, que nous pouvons affirmer aujourd'hui qu'il est tout-à-fait possible de prendre un bon petit déjeuner en dix minutes.



# BEST OF NENI.

Un voyage façon Balagan, à la découverte de mezze, plats succulents et autres desserts.

Si vous vous demandez quelle est la meilleure façon de savourer l'essence même de NENI, optez pour la formule Balagan. Vous trouvez ce nom étrange ? Les plats n'en sont pas moins délicieux... Et c'est très simple : il s'agit ici d'une variété de plats à partager, des créations culinaires pleines de saveurs et hautes en couleurs.

Bien sûr... la fête est plus folle à partir de 2 personnes.

Plus le nombre de convives est important, plus le spectacle en met plein les yeux... et les papilles ! Voilà tout le sens du mot Balagan : un joyeux bazar.

*A Balagan style ramble through mezze, main courses and desserts.*

*In case you wonder about the best way to enjoy the real essence of NENI, choose Balagan. Sounds weird? Tastes delicious! And is very simple: Innumerable plates with the most tasteful creations will be served in a colourful mixture. Of course this is the most fun if you are at least two people. And the more you are the bigger the spectacle. Basically this is what Balagan truly means: charming chaos.*

45,00 / Person

v végétarien/vegetarian

vn végétarien/vegetarian

# MEZZE

**Assiette de houmous** Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita 8,50 vn

*Beetroot with horseradish, curry mango or classic served with pita bread*

**Trio de houmous servi avec un pain pita** 12,50 vn  
*All three kinds served with pita bread*

**Les falafels préférés de Nuriel** servis avec une sauce tahini Har Bracha et du Zhug 7,50 vn

*Nuriel's Favourite Falafel served with Har Bracha tahina and zhug*

**Sakuska** Caviar de poivrons, tomates et aubergines cuites au feu de bois servi avec des noix, pousses de roquette et du pain au levain 9,50 vn

*Spread of oven roasted bell pepper, tomatoes and eggplant with walnuts, rocket salad and sourdough bread*

**Patate douce cuite au four** avec amandes grillées et crème fraîche servie avec une salade de pousses d'épinards et roquette, vinaigrette citron vert 9,00 v

*Oven baked sweet potato with roasted almonds, crème fraîche and rocket spinach salad with citrus vinaigrette*

**Babaganoush** Spécialité libanaise. Caviar d'aubergines grillées servi avec un pain pita 9,00 vn

*Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with pita bread*

**Filets de maquereau croustillants** salsa de citron et herbes, salade israélienne de tomates et yaourt grec 10,00

*Crispy mackerel fillets with lemon and herb salsa, tomato salad and yoghurt*

## Mezze Trio

Trois mezze différents au choix 23,00

*Choose 3 different mezze dishes*

# SALAD + SOUP

## Le Taboulé de Haya

avec des lentilles Beluga, herbes aromatiques, noisettes rôties et labneh 15,00 v  
*with beluga lentils, mixed herbs, roasted hazelnuts and labaneh*

**Salade de poulet frit à la Coréenne** Choux chinois, carotte, concombre, sucrose,  
hauts de cuisses de poulet frits sauce aigre-douce caramélisée, grains de grenade, cacahuètes et vinaigrette  
asiatique 18,50

*Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette*

**Soupe de lentilles corail au curry** lait de coco, tomates et feuilles de citron vert 9,00 vn  
*Curried lentil soup with tomatoes, coconut milk and lime leaves*

— servie avec des bollitos de poulets +4,50  
*with chicken bolitos*

# EXTRA

**Zhug** Pesto de piments épicé à la coriandre 2,50 vn  
*Spicy coriander chilli pesto*

**Aïoli à la mangue** 2,50 v  
*Mango aioli*

**Riz japonais** 4,50 vn  
*Japanese rice*

**Frites de patates douces**  
accompagnées de aïoli à la mangue 7,50 v  
*Sweet potato fries with mango aioli*

# HELLO NAUGHTY THE NOMAD.

## Hamshuka

Houmous servi avec un émincé d'agneau et de bœuf épicé au piment avec un pain pita 19,00  
*Our very own version of humus, minced beef and lamb with pita bread*

## Shawarma de poulet

servi avec un écrasé de pommes de terre, une crème d'ail et une salade d'herbes aromatiques 21,00  
*Chicken shawarma with garlic cream, crushed potatoes and herb salad*

## Aubergine caramélisée et épicée

au gingembre, piment et sésame grillé servie avec du riz japonais 16,00 vn  
*Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served on Japanese rice*

## Filet de daurade

servi avec du pak choï sauté, petit pois, courgettes et basilic thaïlandais 26,00  
*Fillet of gilthead bream with roasted pak choi, peas, zucchini and Thai basil*

## Poulpe grillé

servi avec du fenouil caramélisé, pamplemousse et pommes de terre nouvelles 29,00  
*Grilled octopus with caramelised fennel, grapefruit and new potatoes*

**Entrecôte de bœuf** sauce harissa-miso, frites de peau de pommes de terre saupoudrées au sel de sauge, mayonnaise persillée pimentée 32,00

*Rib eye steak with harissa miso marinade, crispy potato skins, aioli and sage*

**Le sandwich de bœuf braisé préféré d'Elior** au sirop d'érable, cheddar, sauce BBQ maison, piment mariné, herbes fraîches et frites de patates douces avec une aioli à la mangue 25,00

*Elior's Pulled Beef Sandwich. Beef slowly braised in maple syrup; with cheddar, homemade BBQ sauce, pickled chilli, fresh herbs and sweet potato fries with mango aioli*

**Assiette de Jérusalem** Poulet grillé aux épices orientales servi avec des oignons, poivrons, herbes aromatiques fraîches accompagné de houmous et de sauce tahini Har Bracha et un pain pita 23,00

*Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, humus, Har Bracha tahina, bell pepper, onions and pita bread*

**Sabich** Spécialité street-food de Tel Aviv. Aubergine frite, houmous, salade de tomates, tahini Har Bracha à la mangue et œuf mollet servi sur un pain Laffa 17,50 v

*Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg, served on laffa bread*

\_\_\_\_\_ servi avec des falafels +5,50

*with falafel*

**Makbuha** Tomates pigeon avec une polenta frite, tahini Har Bracha et pois gourmands émincés 15,00 vn

*Sweet and spicy tomato confit with deep fried polenta, Har Bracha tahina and shredded green beans*

# MAIN

# DESSERT

**Sésame<sup>3</sup>** Halva, sésame grillé, tahini cru et glace au sucre muscovado 9,00 vn  
*Halva, roasted sesame, raw tahina and muscovado ice cream*

**NENI's New York Cheesecake** 8,50

**Knafeh** Une spécialité de la vieille ville de Jérusalem.

Kadayif grillé fourré à la mozzarella et à la ricotta, pistaches hachées et glace au yaourt maison 10,00  
*A speciality from the old city of Jerusalem. Gratinated Kadayif, filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream*

## Haya loves to share

Plateau de trois desserts au choix 23,00

*Etagere with three desserts by your selection*

## TERRES DE CAFÉ

Christophe Servell, fondateur de la marque, sillonne depuis des années les pays producteurs, à la recherche des meilleurs cafés du monde. Au fil du temps, ce fils et petit-fils de torréfacteur a tissé de solides liens d'affaires et d'amitiés avec les producteurs de café les plus qualitatifs, maintes fois récompensés. En proposant une vision du café dite « à la française », fondée sur les grands principes de la Gastronomie, richesse et connaissance des terroirs, respect du produit, précision du savoir-faire, fraîcheur et goût des matières premières, Terres de Café contribue, depuis sa création, à l'émergence d'une nouvelle filière caféière, respectueuse des producteurs, de la nature et des consommateurs.

*Christophe Servell, founder of the brand, has been travelling for years to the producing countries, looking for the best coffees in the world. Over time, this roaster's son and grandson has forged strong business and friendship ties with the most award-winning coffee producers. By proposing a vision of the so-called "French-style" coffee, based on the great principles of gastronomy, richness and knowledge of the regions, respect of the product, precision of the know-how, freshness and taste of the raw materials, Terres de Café contributes, since its creation, the emergence of a new coffee sector, respectful of producers, nature and consumers.*



## APÉRITIFS

Taittinger Brut Réserve 0.1l 14,00

Kir 8,00

Kir Royal 14,50

Aperol Spritz 10,00

Hugo 10,00

Lillet Vive 10,00

Gin Tonic 12,00

Porto Tonic 10,00

Limonarak 10,00

Arak, citron et menthe  
fraîche

Fritz-Kola 0.33l 6,00

Fritz-Kola

Fritz-Kola sugar-free

Fritz-Mate 0.33l 6,00

Fritz-Limo 0.33l 6,00

Orangeade

Lemonade

Fritz-Spritz 0.33l 6,00

Pomme bio pétillant

Rhubarbe bio pétillant

NENI's iced tea 0.4l 6,00 / 1l 13,00

NENI's Limonana 0.4l 6,00 / 1l 13,00

## NON ALCOOLISÉES

Badoit verte 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00

Badoit rouge 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00

Evian 0.33l 4,50 / 0.75l 8,00

Thomas Henry 0.2l 5,00

Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon, Spicy Ginger  
Jus & nectars de fruits,

Marcel Bio 0.2l 6,00

Pomme, raisin, tomate,  
abricot, poire

Jus de fruits pressés 0.2l 6,00

Orange, pamplemousse

## BIÈRE

Demory Paris

Astroblonde 0.33l 7,00

Altitude 0.33l 7,50

Intrépide IPA 0.33l 8,50

L.B.F. - La Brasserie

Fondamentale

Blanche 0.33l 7,00

Pale Ale 0.33l 8,00

# DRINKS

# WINE

## CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve 0.1l 14,00 / 0.75l 85,00

Taittinger Brut Prestige Rosé 0.1l 16,00 / 0.75l 105,00

Billecart Salmon Brut 0.75l 95,00

'R' de Ruinart Brut 0.75l 115,00

Ruinart Blanc de Blanc 0.75l 140,00

## BLANC

### NOS VERRES

#### LIBAN

Les Arcanes 2015

Château Kefraya 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

#### LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine 2016

Domaine La Tour Gallus 0.15l 6,50 / 0.75l 28,00

Touraine Sauvignon Blanc 2017

Bonnigal Bodet 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

#### BOURGOGNE

Petit Chablis 2017

Domaine De Oliveira Lecestre 0.15l 9,00 / 0.75l 42,00

#### LUBERON

Petite Cavale 2016

Famille Paul Dubrule 0.15l 7,50 / 0.75l 35,00

NOS BOUTEILLES

LOIRE

Chinon 2017

Bertrand Couly 'Les Closeaux' 0.75l 45,00

Sancerre 2017

Domaine Vacheron 0.75l 47,00

Vouvray Demi Sec 2016

Domaine Huet 'Le Haut Lieu' 0.75l 52,00

RHÔNE

Châteuneuf du Pape 2017

Domaine Saint-Préfert 0.75l 95,00

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé 2016

Château Fuissé 'Tête de cru' 0.75l 60,00

Puligny Montrachet 2013

Olivier Leflaive 'Les Champs Gains' 0.75l 190,00

MOSEL

Riesling Haus Klosterberg 2016

Markus Molitor 0.75l 38,00

# ROSÉ

PROVENCE

Bandol 2017

Domaine Dupuy de Lôme 0.15l 9,00 / 0.75l 42,00

Côte de Provence

Domaine de Lauzade 0.75l 28,00

# ROUGE

NOS VERRES

LIBAN

Les Arcanes 2016

Château Kefraya 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

LANGUEDOC

Voiles Latines 2017

Domaine de la Jasse 0.15l 6,50 / 0.75l 28,00

Minervois Plaisir des Lys 2016

Khalkhal Palmiès 0.15l 8,50 / 0.75l 38,00

Les Sorcières 2017

Clos des Fées 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

RHÔNE

Les Terres de Galets 2017

Domaine Marcel Richaud 0.15l 8,50 / 0.75l 38,00

## NOS BOUTEILLES

### BORDEAUX

Lalande de Pomerol 2016

Château Haut Musset 0.75l 39,00

Margaux 2013/2014

Château Marquis de Terme 0.75l 150,00

### RHÔNE

Crozes Hermitage 2017

Domaine Yann Chave 0.75l 42,00

Saint Joseph 2016

Domaine Bernard Grippa 0.75l 48,00

Vacqueyras 2014

Sang des Cailloux 0.75l 65,00

Châteauneuf du Pape 2015/2016

Domaine Saint-Préfert 0.75l 85,00

### BOURGOGNE

Pommard Premier Cru 2013

Olivier Leflaive 'Les Charmots' 0.75l 170,00

Les millésimes sont susceptibles de changer.  
*Please note that vintages are subject to availability.*



## THÉ

High Darling  
Darjeeling Bio  
English Breakfast  
Thé Noir Bio  
Lazy Daze  
Earl Grey Bio  
Low Rider  
Thé Vert Bio  
Team Spirit  
Thé Vert aux Herbes Bio  
Master Mint  
Thé Menthe Poivrée Bio  
Maybe Baby  
Thé aux Fruits Bio  
Extra Hour  
Thé Noir aux Herbes Bio  
Orange Safari  
Thé Rooibos Bio

SÉLECTION AU CHOIX 6,00

## CAFÉ & CHOCOLAT

Espresso 3,00  
Double Espresso 5,00  
Café Crème 4,50  
Cappuccino 4,50  
Chocolat Chaud 5,00

## PORTO, SANDEMANN 6CL

Porto Rouge 8,00  
Porto Blanc 8,00

## DIGESTIF 4CL

Maison Klipfel, Alsace  
Eau de Vie Poire, Eau de Vie  
Mirabelle, Eau de Vie Prune 8,00  
Godet Calvados Michel 8,00  
Bas Armagnac,  
Maison Gélas VSOP 8,00  
Cognac Baron Otard VSOP 12,00  
Arak al Fakra 8,50

HOT +  
DIGESTIF

Amba = sauce à la mangue avec jus de citron et épices orientales

Balagan = chaos sympathique

Babaganoush = pâte à tartiner aux aubergines et au tahini

Halva = spécialité sucrée orientale

Sauce tahini Har Bracha = tahini préparé selon une recette traditionnelle

Humus = pâte à tartiner à base de pois chiches

Pain Laffa = pain israélien comparable à une pita

Pain pita = fougasse à la pâte levée épaisse avec une mie moelleuse

Sabich = sandwich israélien fourré traditionnel

Shakshuka = petit-déjeuner israélien traditionnel composé d'un œuf, de poivrons et d'épices

Prix T.T.C. en €

*Prices in Euro inc. VAT*

Les chèques ne sont pas acceptés

*Cheques are not accepted*

Notre équipe sera ravie de vous informer sur les allergènes et les additifs

*Our staff will gladly provide information about additives and allergens*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Alcohol is dangerous for health*

25HOURS HOTEL TERMINUS NORD 12 BOULEVARD DE DENAIN 75010 PARIS



Haya