

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 végan/vegan

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

servi avec une sauce tahini Har Bracha et du Zhug 7,00 vn

with Har Bracha tahina and zhug

Sakuska

Caviar de poivrons, tomates et aubergines cuites au feu de bois,
servi avec des noix, de la roquette, du parmesan et du pain au levain 9,00 v

Oven roasted bell pepper, tomato and eggplant on sourdough bread served with walnuts, rocket salad and parmesan

Patate douce cuite au four

avec graines de courge et crème fraîche,
servie avec une salade et une vinaigrette au sésame 9,00 v

Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraiche and sesame dressing

Babaganoush

Caviar d'aubergines grillées servi avec des graines de grenade et un pain pita 9,00 vn

Lebanese speciality. Smoked eggplant puree served with pita bread

Poireau grillé

servi avec de la feta, du Dukkah de noisettes et du Zhug 7,00 v

Burnt leek with feta, hazelnut dukkah and zhug

Cigares marocains

Spécialité de bœuf aux épices marocaines et aux pignons de pin dans une pâte filo croustillante, servie avec une sauce tahini Har Bracha et de la harissa 8,00

Moroccan Cigars. Crispy filo filled with Moroccan spiced beef and pine nuts served with Har Bracha tahina and harissa

Crevettes sauvages marinées

servies avec du concombre, une crème de yaourt à l'ail, de l'aneth et de l'huile de harissa 9,00

Marinated wild prawns with cucumber, dill, yoghurt garlic cream and harissa oil

Mezze Trio

Trois mezze différents au choix 23,00

Choose 3 different mezze dishes

SALAD + SOUP

La niçoise de Nativ

Salade romaine avec du thon, des pommes de terre, un œuf mollet bio, des cornichons, de la harissa et une sauce aioli jalapeño 15,00

Nativ's Niçoise Salad. Romaine lettuce with tuna, potato, soft-boiled organic egg, pickled cucumber, harissa and jalapeño aioli

Salade de tomates et ricotta

servie avec des baies de saison marinées au sumac et au poivre noir, et du pain au levain croustillant 12,50 v

Tomato ricotta salad with marinated berries, sumac and crunchy sourdough bread

Salade de poulet frit à la Coréenne

Choux chinois, carotte, concombre, sucre, 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 maïs

au chili, gingembre, maïs croquant et harissa 7,50 vn

Corn soup with chilli, ginger, crispy corn and harissa

EXTRA

Frites de patates douces

accompagnées de aioli à la mangue 7,50 v

Sweet potato fries with mango aioli

Zhug

Pesto de piments épicé à la coriandre 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto

Aioli à la mangue

2,50 v

Mango aioli

HELLO NAUGHTY 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

Brochettes de poulet Baharat

servies avec des légumes grillés, une sauce tahini Har Bracha et du Zhug 19,50
Baharat Chicken Skewers with grilled vegetables, Har Bracha tahina and zhug

Chou-fleur grillé

servi avec du yaourt, de la gremolata et huile d'olive 13,50 
Roasted cauliflower with yoghurt, gremolata and olive oil

Les crevettes de Haya – à l'israélienne

Crevettes sauvages sautées, servies avec des pousses d'épinards, des graines de tomates germées, de l'ail et du pain au levain 30,00

Haya's prawns - Israeli style. Sautéed wild prawns with leaf spinach, tomato seeds, garlic and sourdough bread

Entrecôte de bœuf servie avec une pomme de terre Hasselback, ciboulette et crème fraîche, une sauce tahini Har Bracha et harissa 300g 33,00

Rib eye steak with Hasselback potatoes, chives, crème fraîche, Har Bracha tahina and harissa

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 aïoli 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 21,50

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 bio 16,50 v

Street food speciality from Tel Aviv. Fried eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg

_____ servi avec des falafels +5,50

with falafel

Bar grillé servi avec du brocoli sauvage, des graines de grenade, des amandes grillées et une vinaigrette citronnée 28,00

Grilled sea bass with wild broccoli, pomegranate, roasted almonds and citrus vinaigrette

Matbucha Tomates pigeon avec une polenta frite, tahini Har Bracha et pois gourmands emincés 15,00 vn

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

MAIN

DESSERT

Haya loves to share

Plateau de trois desserts au choix 23,00

Etagere with three desserts by your selection

Sésame³

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. Kadayif filled with mozzarella and ricotta, served with chopped pistachios and homemade yoghurt ice cream

Le tiramisu d'Ilan

avec des biscuits aux amandes, du vin de madère et cacao 8,00

Ilan's tiramisu with Cantucci biscuits, madeira wine and cocoa

Burrata crémeuse

au confit d'orange et un croquant au miel 11,00

Creamy burrata with orange confit and honey cracker

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 Blonde 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 2018
Château Kefraya 0.15l 8,00 / 0.75l 36,00

LOIRE

Touraine Sauvignon Blanc 2017/2018
Bonnigal Bodet 0.15l 7,50 / 0.75l 35,00

BOURGOGNE

Petit Chablis 2017/2018
Domaine De Oliveira Lecestre 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

ALSACE

Muscat 2017/2018
Gérard Bertrand 0.15l 10,00 / 0.75l 45,00

MOSEL

Riesling Haus Klosterberg 2016/2017
Markus Molitor 0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

NOS BOUTEILLES

LOIRE

Les Clos de Beauce 2016/2017
Domaine Bonnigal-Bodet 0.75l 44,00

Sancerre 2017/2018
Domaine de Carrou 0.75l 47,00

Vouvray Demi Sec 2016/2017
Domaine Huet 'Le Haut Lieu' 0.75l 52,00

RHÔNE

Châteuneuf du Pape 2017/2018
Domaine Saint-Préfert 0.75l 95,00

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé 2016/2017
Château Fuissé 'Tête de cru' 0.75l 60,00

Puligny Montrachet 2013
Olivier Leflaive 'Les Champs Gains' 0.75l 190,00

ROSÉ

PROVENCE

Bandol 2017/2018
Domaine Dupuy de Lôme 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

Côte de Provence 2017/2018
Domaine de Lauzade 0.75l 28,00

LIBAN

Myst 2017/2018
Château Kefraya 0.75l 50,00

ROUGE

NOS VERRES

LIBAN

Les Arcanes 2016/2017

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

LANGUEDOC

Voiles Latines 2017/2018

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

Les Sorcières 2017/2018

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

BORDEAUX

Lalande de Pomerol 2016/2017

Château Haut Musset 0.15l 9,50 / 0.75l 44,00

ALSACE

Pinot Noir 2018

Domaine Bernhard & Reibel 0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

NOS BOUTEILLES

RHÔNE

Crozes Hermitage 2017/2018

Domaine Yann Chave 0.75l 42,00

Vacqueyras 2015/2016

Sang des Cailloux 0.75l 65,00

Châteuneuf du Pape 2017/2018

Domaine Saint-Préfert 0.75l 85,00

BEAUJOLAIS

Morgon Côte du Py 2017/2018
Domaine Steeve Charvet 0.75l 32,00

BORDEAUX

Margaux 2013/2014
Château Marquis de Terme 0.75l 150,00

BOURGOGNE

Pommard Premier Cru 2013/2014
Olivier Leflaive 'Les Charmots' 0.75l 170,00

TENERIFE

7 Fuentes 2016/2017
Suertes del Marqués 0.75l 48,00

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 8,00
Eau de Vie Poire, Eau de Vie
Mirabelle, Eau de Vie Prune
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
Dukkah = mélange d'épices du Moyen-Orient
Halva = spécialité sucrée orientale
Sauce tahini Har Bracha = tahini préparé selon une recette traditionnelle
Humus = pâte à tartiner à base de pois chiches
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