

Free is the mind.
And the mouth.

NENI
Paris.

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 13,00 vn
All three humus served with pita bread

Les falafels préférés de Nuriel

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

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

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

Betterave

servie avec du raifort râpé, du poivre noir et de huile d'olive 7,50 v

Beetroot with grated horseradish, black pepper and olive oil

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

Babaganoush

Spécialité libanaise. Caviar d'aubergines fumées servi avec du za'atar, du Dukkah, du persil et un pain pita 9,00 vn

Lebanese speciality. Puree of smoked eggplant with za'atar, dukkah, parsley and pita bread

SALAD + SOUP

Salade israélienne de betteraves jaunes

accompagnée de sa vinaigrette au sumac et à l'orange, de poire rôtie, de chicorée, de Délice des Crémiers et de noix grillées 15,50 v

Israeli yellow beetroot salad with sumac orange vinaigrette, roasted pear, chicory, Délice des Crémiers and toasted walnuts

Salade de poulet frit à la Coréenne

Choux chinois, carotte, concombre, sucrine, 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 épicée au potiron, à l'orange et au gingembre

avec ses graines de potiron grillées et de l'huile de pépins de courge 7,50 vn

Spicy pumpkin, orange and ginger soup with toasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EXTRA

Frites de patates douces

accompagnées de aïoli à la mangue 7,50 v

Sweet potato fries with mango aioli

Riz japonais 4,50 vn

Japanese rice

Zhug Pesto de piments épicé à la coriandre 2,50 vn

Spicy coriander chilli pesto

Aïoli à la mangue 2,50 v

Mango aioli

MAIN



Hamshuka

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


Kebab façon NENI

Kebab de bœuf et d'agneau accompagné de tzaziki, d'oignons aromatisés au sumac, d'une salade d'herbes et de concombre confit au vinaigre 18,00
NENI-Style Kebab. Beef-lamb kebab with tzatziki, sumac onions, herb salad and Israeli pickled cucumber

Filet de saumon grillé

laqué au gingembre et soja, servi avec des haricots verts, sésame et coriandre 24,00
Grilled salmon fillet with soy and ginger marinade, sautéed green beans, sesame and coriander
— riz japonais + 4,50
Japanese rice

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 
Street food speciality from Tel Aviv. Baked eggplant, humus, tomato salsa, Har Bracha tahina with amba and soft-boiled organic egg
— servi avec des falafels + 5,50
with falafel

Assiette de Jérusalem

Poulet grillé aux épices orientales servi avec des oignons, poivrons, herbes aromatiques fraîches accompagné de houmous, 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

La brioche à l'effiloché de bœuf 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

Chawarma au poulet

servi avec des oignons rouges, une purée de pommes de terre, de la crème d'ail et une salade persil-menthe 21,00
Chicken shawarma with roasted red onion, mashed potato, garlic cream and parsley mint salad

DESSERT

Pudding aux dattes et au gingembre

au caramel au beurre salé, accompagné d'un sorbet coco citron vert maison 7,50 VP

Date and ginger fudge cake with salted caramel and homemade coconut and lime ice cream

NENI's New York Cheesecake 8,50

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

MUSETTI CAFFÈ

"Ce qui compte, c'est l'amour et l'expérience."

— Luigi Musetti

En 1934, Luigi Musetti a fondé la "House of Coffee", un bar à expresso et atelier de torréfaction, dans la ville italienne de Piacenza. Sa passion a conduit son entreprise vers le succès et lui a valu de nombreux éloges. Aujourd'hui, Luigi Musetti est représenté dans 60 pays, sur les 5 continents. "Creare la miglior miscela per caffè espresso al mondo". La philosophie du torréfacteur est de créer le meilleur mélange de café au monde. Voilà ici la motivation essentielle de la famille. Ils préservent les origines, respectent la tradition et sont de véritables passionnés du café.

"What matters is love and experience."

— Luigi Musetti

In 1934, Luigi Musetti founded the "House of Coffee", an espresso bar and roasting facility in the Italian city of Piacenza. His passion led the business to become a tremendous success and led to great acclaim. Today, Musetti is represented in 60 countries across 5 continents. "Creare la miglior miscela per caffè espresso al mondo". The philosophy of the Musetti roasting house is to create the best coffee blend in the world. This is the family's sole motivation. They preserve the origins, respect tradition and live for coffee.

NON ALCOOLISÉES

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

Badoit verte 0.75l 8,00

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

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

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

Thomas Henry 0.2l 5,00

Tonic Water, Ginger Ale,

Bitter Lemon,

Spicy Ginger

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

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

CAFÉ, CHOCOLAT + THÉ

Espresso/Décaféiné 3,00

Double Espresso 5,00

Café Crème 4,50

Cappuccino 4,50

Thé SÉLECTION AU CHOIX 6,00

Chocolat Chaud 5,00

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 0.10l 14,00 / 0.75l 85,00

Taittinger Brut Prestige Rosé 0.10l 16,00 / 0.75l 105,00

BLANC

LIBAN

Les Bretèches 2018

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

LOIRE

Touraine Sauvignon Blanc 2018/2019

Bonnigal Bodet 0.15l 7,50 / 0.75l 35,00

BOURGOGNE

Petit Chablis 2018/2019

Domaine De Oliveira Lecestre 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

ALSACE

Muscat 2018/2019

Domaine Bernhard & Reibel 0.15l 10,00 / 0.75l 45,00

MOSEL

Riesling Haus Klosterberg 2016/2017

Markus Molitor 0.15l 10,50 / 0.75l 48,00

ROSÉ

PROVENCE

Bandol 2018/2019

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

ROUGE

LIBAN

Les Arcanes 2016/2017

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

LANGUEDOC

Voiles Latines 2018/2019

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

Les Sorcières 2018/2019

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

BORDEAUX

Lalande de Pomerol 2016/2018

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



Haya

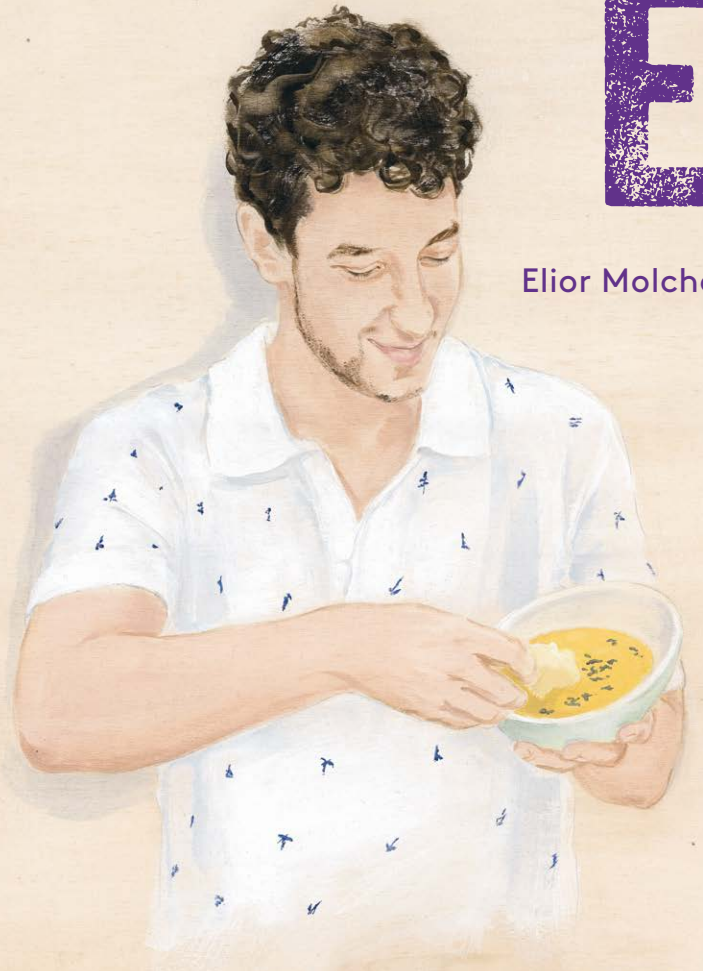
N

Nuriel Molcho



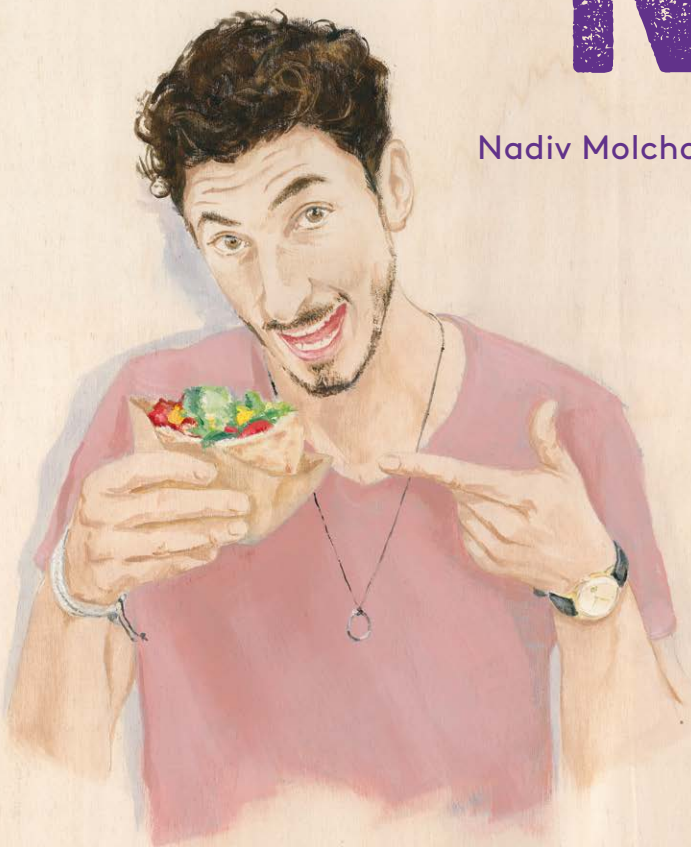
E

Elior Molcho



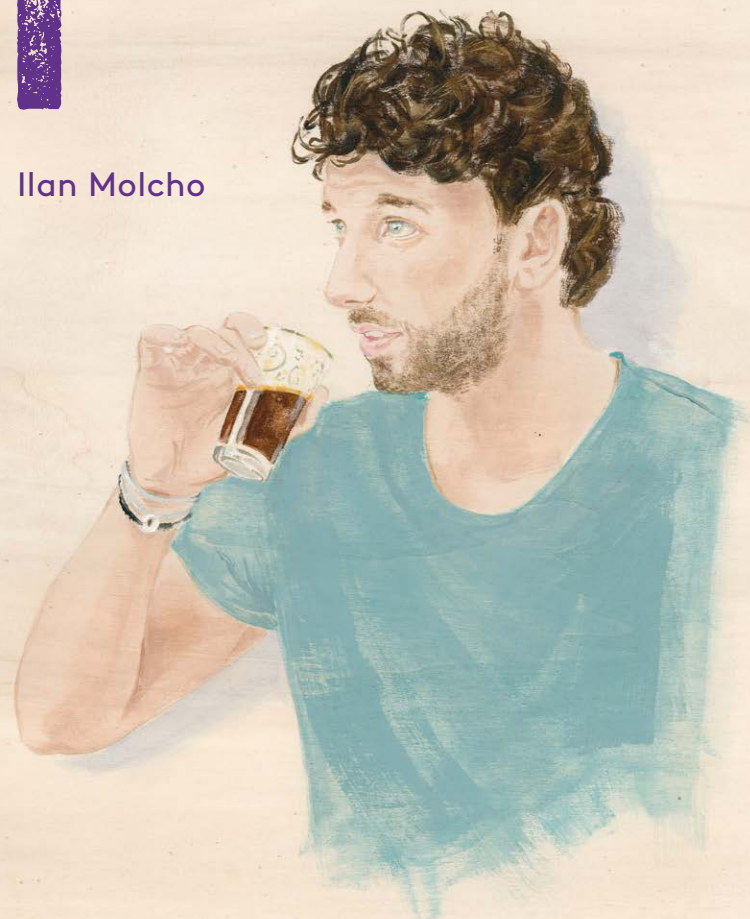
N

Nadiv Molcho



I

Ilan Molcho



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

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

Sumac = épice fraîche et acide, obtenue à partir de baies de vinaigrier

Za'atar = mélange d'épices utilisé dans la cuisine levantine, à base de thym,
de sésame et de sumac

Prix T.T.C. en Euro

Prices in Euro incl. 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 sante

Alcohol is dangerous for health

25HOURS HOTEL TERMINUS NORD 12 BOULEVARD DE DENAIN 75010 PARIS