

I am better
near good
food.

Une remise de 12% est appliquée sur votre addition pour tous les plats que vous emportez dans votre chambre. Commandez entre midi et 22h en appelant le 8234 depuis le téléphone de votre chambre, et allez récupérer votre commande au restaurant NENI. Elle sera prête en un rien de temps ! Envie d'autre chose ? Vous pouvez aussi commander une bière, du vin ou toute autre boisson. Ou alors, jetez un œil dans votre minibar. Vous y trouverez forcément de quoi éteindre votre soif !

There is a 12% pick-up discount for meals that are to be taken up to your room. You can simply place your order from 12 am to 10 pm by calling 8234, and then pick it up from the NENI restaurant a short time later. Would you like anything else? You can also order beer, wine and other drinks from the restaurant. Otherwise, a quick look at the minibar might help you to quench your thirst.

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

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

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 en grillade

Accompagnées de carottes marinées, d'une salade de fenouil et d'une crème à l'aneth et au persil 9,00

Grilled wild-caught prawns with carrot marinade, fennel salad, dill and parsley cream

Mezze Trio

Trois mezze différents au choix 23,00

Choose 3 different mezze dishes

SALAD + SOUP

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

Korean Fried Chicken Salad. Fried chicken with Asian salad, pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

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

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

Hamshuka

Houmous servi avec un émincé d'agneau et de bœuf épicé au piment avec un pain pita 19,00

NENI's very own version of humus, minced beef and lamb with pita bread

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

Noix d'entrecôte d'Argentine glacé au miso et à la harissa ; accompagnée de frites de peau de pommes de terre, d'une sauce aioli épicée et de coriandre 30,00

Rib eye steak with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli and coriander

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 

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

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

MAIN

DESSERT

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*

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.

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

Ricard 4,00

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

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

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

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 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

NOS BOUTEILLES

LOIRE

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

Sancerre 2018
Domaine de Carrou 0.75l 47,00

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

RHÔNE

Châteuneuf du Pape 2018/2019
Domaine Saint-Préfert 0.75l 95,00

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé 2017/2018
Château Fuissé 'Tête de cru' 0.75l 60,00

Puligny Montrachet 2013/2014
Olivier Leflaive 'Les Champs Gains' 0.75l 190,00

ROSÉ

PROVENCE

Bandol 2018/2019
Domaine Dupuy de Lôme 0.15l 9,00 / 0.75l 43,00

Côte de Provence 2013/2014
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 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

NOS BOUTEILLES

RHÔNE

Crozes Hermitage 2018/2019

Domaine Yann Chave 0.75l 48,00

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
Château Marquis de Terme 0.75l 150,00

BOURGOGNE

Pommard Premier Cru 2013/2014
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/Décaféiné 3,00

Double Espresso 5,00

Café Crème 4,50

Cappuccino 4,50

Chocolat Chaud 5,00

Lait Chaud 3,00

DIGESTIF

Maison Klipfel, Alsace 4cl 8,00

Eau de Vie Poire, Eau de Vie

Mirabelle, Eau de Vie Prune

Porto Rouge, Sandeman 6cl 8,00

Porto Blanc, Sandeman 6cl 8,00

Godet Calvados Michel 4cl 8,00

Bas Armagnac,

Maison Gélas VSOP 4cl 8,00

Cognac Baron Otard VSOP 4cl 12,00

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

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 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