

MEZZE

Assiette de houmous ^{vn}

Betterave et raifort, curry de mangue ou classique avec un pain pita **8.50**
Beetroot with horseradish, curry mango or classic with pita bread

— Trio de houmous servi avec un pain pita **13.00**
All three hummus with pita bread

Les falafels préférés de Nuriel ^{vn}

servis avec Har Bracha tahiné **7.00**
Nuriel's Favourite Falafel served with Har Bracha tahina

Babaganoush ^{vn}

Spécialité libanaise. Caviar d'aubergines grillées au Har Bracha tahiné, à la harissa, à la chapelure de pain au levain et au persil **9.00**
Lebanese speciality. Puree of smoked aubergine with Har Bracha tahina, harissa oil, sourdough crumble and parsley

Cigares Tulum

Spécialité orientale farcie aux épinards et tulum avec shifka tzatziki **7.00**
Oriental spring rolls filled with spinach and tulum, served with shifka tzatziki

Patate douce cuite au four ^v

avec graines de courge et crème fraîche, servie avec une salade et une vinaigrette au sésame **9.00**
Oven baked sweet potato with salad, pumpkin seeds, crème fraîche and sesame dressing

Mezze Trio

Trois mezze différents au choix **23.00**
Choose 3 different mezze dishes

SALAD

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, pickled pomegranate seeds, peanuts and carrot sake vinaigrette

— Servi avec extra de poulet **8.50**
With extra chicken bite

Salade de pois chiches et avocat

Salade roquette, pois chiche et avocat, vinaigrette grenade balsamique, poivron

rouge et fenouil **12.00** ^{vn}
Chickpea-Avocado Salad with rocket salad, pomegranate-balsamic dressing, red bell pepper and fennel

— Gambas grillées **+ 8.50**
with prawns

— truite saumonée **+ 6.5**
with cold smoked salmon trout

— croutons de falafels **+ 1.5** ^{vn}
with falafel croutons

Bagna Gauda

Tomates, chorizo, crème fraîche, herbes fraîches, anchois et citron vert **11.00**
Tomato, chorizo, crème fraîche, fresh herbs, garlic, anchovies, lime

MAINS

Noix d'entrecôte

glacé au miso et à la harissa ; accompagnée de frites de peau de pommes de terre, d'une sauce aioli à l'harissa **30.00**
Rib eye steak with harissa miso glaze, crispy potato skins, spicy aioli

Burger 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 **24.00**

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

Truite saumonée fumée

Filet de truite saumonée fumée à froid aux épinards, beurre, aneth et raifort **24.00**
Cold smoked salmon trout fillet with spinach, butter dill and horseradish

— Riz japonais **+ 3.50**
Japanese rice

Assiette de Jérusalem

Poulet grillé aux épices orientales servi avec des oignons, poivrons, herbes aromatiques fraîches accompagné de houmous et de sauce Har Bracha tahiné et un pain pita **21.50**

Grilled strips of chicken breast, oriental spices, fresh herbs, hummus, Har Bracha tahina, paprika, onions and pita bread

Aubergine épicée et

caramélisée ^{vn} Aubergines épicées caramélisées au gingembre, piment et sésame roti, servies avec riz japonais **14.50**
Spicy caramelised eggplant with ginger, chilli and roasted sesame, served with Japanese rice

Sabich ^v Spécialité street-food de Tel Aviv. Aubergine frite, houmous, salade de tomates, Har Bracha tahiné à la mangue et oeuf mollet bio **16.50**

Street food speciality from Tel Aviv. Fried aubergine, hummus, tomato salsa, Har Bracha tahina amba and soft-boiled organic egg
— servi avec des falafels **+4.50**

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 fresh herb salad

BEST OF NENI

45.00/Person

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

Ramble through mezze, mains and desserts in a Balagan style menu.

EXTRAS

Frites de patates douces

accompagnées de aioli à la mangue **6.50**
Sweet potato fries with mango aioli

Riz japonais **3.50**

Japanese rice

Zhug

Pesto de piments épicé à la coriandre **2.50**
Spicy coriander chilli pesto

Aïoli à la mangue **2.50**

Mango aioli

DESSERT

Knafeh Une spécialité de la vieille ville de Jérusalem. Kadayif cuit au four farci à la mozzarella et à la ricotta, au sirop de fleur d'oranger, accompagné de glace labaneh maison et de pistaches **10.00**

A speciality from the old city of Jerusalem. Baked kadayif filled with mozzarella and ricotta, orange blossom syrup, homemade labneh ice cream and pistachios.

Sesam ^{3 vn} Halva, sésame grillé, tahini cru et glace au sucre Muscovado **9.00**
Halva, roasted sesame, raw tahini and muscovado ice cream

NENI's New York Cheesecake **8.50**

Tres Leches Cake

Très leches, fruit de saison et cacao **8.00**
Tres leches cake with cream, seasonal fruit and cocoa

Haya loves to share

Plateau de trois desserts au choix **23.00**

Etagere with all three desserts

DRINKS



APÉRITIFS

Taittinger Brut Réserve 0.1l 14.00
Kir 8.00
Kir Royal 14.50

Amalfi Spritz 10.00
Amalfi Tonic 9.00
Sicilian Spritz 10.00
Lillet Vive 10.00
Hugo 10.00
Gin Tonic 12.00
Porto Tonic 10,00
Ricard 4.00

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve [0.1l 14.00 / 0.75l 85.00](#)

Taittinger Brut Prestige Rosé [0.1l 16.00 / 0.75 105.00](#)

Taittinger Irroy [0.1l 70.00](#)
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 2020
Chateau 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](#)

Pouilly fumé Vieilles Vignes 2019
Domaine Régis [0.15l 10.00 0.75l 48.00](#)

BOURGOGNE

Petit Chablis 2019
Domaine De Oliveira Lecestre [0.15l 9.00 / 0.75l 43.00](#)

LANGUEDOC

Viognier baies dorées 2020
Brotte [0.15l 6.5 0.75l 28.00](#)

MUSEL

Riesling Haus Klosterberg 2016/2017
Domaine Markus Molitor [0.15l 10.50 / 0.75l 48.00](#)

NOS BOUTEILLES

LOIRE

Les Clos de Beauce 2016 / 2017
Domaine de Bonnigal-Bodet [0.75l 44.00](#)

Sancerre 2018 / 2019
Domaine de Carrou [0.75l 47.00](#)

Vouvray Demi Sec 2017
Domaine Huet ‘Le Haut Lieu’ [0.75l 52.00](#)

Touraine sauvignon angle droit bio 2020 [0.75l 35.00](#)

RHONE

Chateauneuf du Pape 2017
Domaine Saint-Préfert [0.75l 95.00](#)

Puligny Montrachet 2013
Domaine Olivier Leflaive [0.75l 190.00](#)

Condrieu Les Chaillets 2018
Yves Cuilleron [0.75l 95.00](#)

BOURGOGNE

Macon blanc végétan 2018
Les vigneron [0.75l 35.00](#)

BORDEAUX

Château Lafont Menaut 2019
Pessac Leognan AOP [0.75l 53.00](#)

ROSÉ

PROVENCE

Bandol 2019
Domaine Dupuy de Lome [0.15l 9.00 / 0.75l 42.00](#)

Eden IGP Mediterranee père anselme 2020 [0.75l 28.00](#)

LIBAN

Myst 2017 / 2018
Chateau Kefraya [0.75l 48.00](#)

ROUGE

NOS VERRES

LIBAN

Coteaux Rouge 2018
Château de Kefraya [0.15l 8.00/ 0.75l 36.00](#)

LANGUEDOC

Moulin de Gassac Alabaran
Mas de Daumas 2018 [0.15l 6.50/ 0.75l 29.00](#)

BORDEAUX

Lalande de Pomerol 2018
Chateau Haut Musset [0.15l 9.50 / 0.75l 45.00](#)

NOS BOUTEILLES

BEAUJOLAIS

Morgon Cote de PY 2018
Domaine Steeve Charvet [0.75l 32.00](#)

Vasqueyras 2016
Sang des Cailloux [0.75l 65.00](#)

Châteauneuf du Pape 2016
Domaine Saint-Préfert [0.75l 85.00](#)

PROVENCE

Cote de Provence Bio 2019
Château Sainte Marguerite [0.75l 59.00](#)

BORDEAUX

Margaux 2014
Chateau Marquis de Terme [0.75l 150.00](#)

BOURGOGNE

Pommard Premier Cru 2013
Olivier Leflaive ‘Les Charmots’ [0.75l 170.00](#)

Morgon Cote du Py 2018
Domaine Piron [0.75l 52.00](#)

Givry 1er cru Clos Charle 2019 [0.75l 80.00](#)

SUD-OUEST

Petites cailles 2015
Cahors
Jean luc Baldés [0.75l 86.00](#)

BIERE

Demory Paris

Astroblonde [0.33l 7.00](#)
Roquette Blanche [0.33l 7,50](#)
Intrépide IPA [0.33l 8,50](#)

L.B.F. - La Brasserie Fondamentale

Pale Ale Blonde [0.33l 7,50](#)
IPA [0.33l 8,00](#)

SOFTS

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

Jus & nectars de fruits, Marcel Bio [0.2l 6.00](#)
Pomme, 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, Orangeade,
Lemonade, Raisin, Rhubarbe bio pétillant

red bull [0.25l 7,00](#)

NENI's iced tea [0.4l 6,00 / 1l 13,00](#)
NENI's Limonana [0.4l 6,00 / 1l 13,00](#)

DIGESTIF

Maison Klipfel, Alsace [4cl 8,00](#)

Eau de Vie Poire, Eau de Vie Mirabelle, Eau de Vie Prune

Sanderman [6cl 8,00](#)
Porto Rouge, Porto Blanc

Godet Calvados Michel [4cl 8,00](#)

Bas Armagnac, Maison Gélas VSOP [4cl 8,00](#)
Cognac Baron Otard VSOP [4cl 12,00](#)

HOT

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](#)

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

NENI

Paris.

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