

MEET

Paris.



MEZZE

Un éventail de saveurs et de différentes textures qui honorent la fraîcheur des ingrédients levantins.

An array of complimentary flavours and contrasting textures that honor the freshness of the Levantine ingredients.

ASSIETTE DE HOUMOUS 11

Betterave et raïfort, curry de mangue ou classique avec un pain pita

Curry Mango Hummus, Beetroot Hummus or Classic Hummus, Pita Bread

TRIO DE HOUMOUS 16

avec pain pita

All three hummus, pita bread

LES FAMEUX FALAFELS DE

POPCORN D'HAYA 11

Sauce citron vert, gingembre, soja tahina

Haya's famous Popcorn Falafel.

Lime, Ginger, Soy Tahina Sauce

BABAGANOUSH 10

Purée d'aubergines grillées, huile pimentée, crumble au levain, persil

Smoky Aubergine Puree, Chilli Oil, Sourdough Crumble, Parsley

CARPACCIO DE BŒUF RÔTI 13

aioli kalamata, zhug, graines de tomates

Roastbeef. Kalamata Aioli, Zhug, Tomato Seeds

CEVICHE DE BAR 12

Pico de gallo, huile de coriandre, croquant de patate douce, Za'atar

Seabass Ceviche. Pico de Gallo, Coriander Oil, Sweet Potato Crunch, Za'atar

COEUR D'ARTICHAUT GRILLÉ 11

labneth, vinaigrette aux câpres, pignon de pins grillés

Grilled Artichoke Heart. Labneh, Caper Dressing, Toasted Pine Nuts

CIGARES MAROCAINS 11

Filo croustillants, bœuf émincé, épices marocaines, pignons, har bracha tahina

Moroccan Cigars. Crispy Filo, Minced Beef,

Moroccan Spices, Pine Nuts, Har Bracha Tahina

MEZZE TRIO 26

Babaganoush, Falafel, Cœurs d'artichaut grillés, Pain pita

Babaganoush, Falafel, Grilled Artichoke Hearts, Pita Bread

SALADES

SALADE TEL AVIV 18

Fromage d'Anatolie, câpres frits, tomates, concombre, Za'atar, huiles aux herbes

Tel Aviv Salad. Anatolian Cheese, Fried Capers, Tomato, Cucumber, Za'atar, Herb Oil

SALADE DE POULPE 26

Petites pommes de terre, épinards, aneth, oignons, aioli à l'harissa

Pulpo Salad. Baby Potatoes, Spinach, Dill, Onions, Harissa Aioli

SALADE DE POULET FRIT À LA CORÉENNE 23

Chou croustillant, carottes, vinaigrette asiatique, pickles de grenade, coriandre, cacahuètes, aioli à la mangue

Crispy Cabbage, Carrot, Asian Salad Dressing, Pickled Pomegranate, Coriander, Peanuts, Mango Aioli

PLATS

Nos plats principaux se composent d'ingrédients de haute qualité provenant du sol, de la mer et de la terre servis avec simplicité, fraîcheur et pureté. Nous mettons tout sur table pour que vous puissiez vous régaler !

Our main dishes are defined by high quality ingredients from the soil, sea and land which are served with simplicity, freshness and purity.

We place everything across the table for you to enjoy the feast!

ASSIETTE DE JÉRUSALEM 25

Houmous classique NENI, poulet épicé Jérusalem, amba, légumes brûlés, tahina et pain pita

Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced Chicken, Amba, Tahina,

Burnt vegetables, Pita Bread

SABICH 21

Spécialité street-food de Tel Aviv. Houmous classique NENI, aubergine frite, har bracha tahina, salsa de tomate, oeuf mollet bio, amba - servi avec pain pita

Street food speciality from Tel Aviv.

Fried Aubergine, Har Bracha Tahina, Tomato Salsa, Soft Egg, Amba, served with pita bread

+ servi avec falafels 5

+ with Falafel

NOIX D'ENTRECÔTE 32

glace miso harissa, peaux de pommes de terre croustillantes, aioli à l'harissa, sel de mer

Rib Eye Steak. Miso Harissa Glace, Crispy Potato Skins, Harissa Aioli, Sea Salt

BURGER D'ELIOR AU BOEUF EFFILOCHÉ 26

Cheddar, piment, sauce BBQ, frites de patates douces, aioli à la mangue

Elior's Pulled Beef Burger. Cheddar, Pickled Chillis, BBQ Sauce, Sweet Potato Fries, Mango Aioli

ASSIETTE DE JÉRUSALEM VEGAN 22

NENI houmous classique, épices de Jérusalem, aiguillettes végétales, amba, poudre de tahina, légumes brûlés, pain pita

Vegan Jerusalem Plate. NENI Classic Hummus, Jerusalem Spiced 'Planted Chicken', Amba, Tahina Powder, Burnt Vegetables, Pita Bread

SHAWARMA DE POULET 25

Poulet mariné une nuit, oignons rouges rôtis, écrasé de pomme de terre, crème à l'ail, salade d'herbes

NENI Chicken Shawarma. Marinated Chicken, Roasted Red Onion, Smashed Potato, Garlic Cream, Herb Salad

SHAWARMA DE PLEUROTÉS 23

Har bracha tahina, amba, salade d'herbes, pain Laffa grillé

King Oyster Mushroom Shawarma.

Har Bracha Tahina, Amba, Herb Salad, Sourdough Laffa

AUBERGINES BRÛLÉES 22

kimchi, œufs, har bracha tahina, crumble de levain

Burnt Aubergine. Kimchi, Egg, Har Bracha Tahina, Sourdough Crumble

NENI WAGYU KEBAB 26

Kebab maison de boeuf wagyu et agneau, mashwija, har bracha tahina, amba, sumac

d'oignons, pinsa au levain

NENI Wagyu Kebab. Handmade Wagyu Beef and Lamb Kebab, Mashwija, Har Bracha Tahina, Amba, Sumac Onions, Sourdough Pinsa

POISSON DE MÉDITERRANÉE 22

filet de bar, sauce tomate, câpres, olives de Kalamata, vin blanc, tatbila, pain au levain Mediterranean Fish. Seabass, Tomato Sauce, Capers, Kalamata Olives, White Wine, Tatbhila, Sourdough Bread

DESSERTS

KNAFEH 11

Spécialité de la vieille ville de Jérusalem.

Kadayif cuit au four, mozzarella, ricotta, sirop de Fleur d'oranger, crème glacée au yaourt grec maison, pistaches

A speciality from the Old City of Jerusalem. Baked Kadayif, Mozzarella, Ricotta, Orange Blossom Syrup, Homemade Greek Yoghurt Ice Cream, Pistachios

SÉSAM³ - UN CLASSIQUE NENI 10

Sésame blanc grillé, crème glacée au sucre muscovado maison, har bracha halva, tahini cru, sirop de date, noix de pécan caramélisées

A NENI Classic. Toasted White Sesame, Home-made Muscovado Ice Cream, Har Bracha Halva, Raw Tahini, Date Syrup, Caramelised Pecans

NENI CHEESECAKE 11

Le meilleur cheesecake de New York

DESSERT PRÉFÉRÉ D'ILAN 10

ricotta crémeuse, fruits de saison, vin doux, crumble de polenta, noisettes

Ilan's Favourite Dessert. Creamy Ricotta, Seasonal Fruits, Sweet Wine, Polenta Crumbles, Hazelnuts

CAFÉ GOURMAND 14

Assortiment de gourmandises sélectionnées par le Chef - servi avec une boisson chaude

- uniquement le midi

Selection of delicacies selected by the Chef

- served with hot drink - only for lunch

HAYA LOVES TO SHARE 26

Plateau de trois desserts au choix

Etagere with three desserts by your selection

 Végétarien / Vegetarian  Vegan

Prix en euros, TVA incluse.

Nos équipes se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les additifs.

Prices in Euro incl. VAT

Our staff will gladly provide information about additives and allergens

BALAGAN MENU

Balagan signifie „joyeux bazars“.

Ce menu commence par différents mezzés, suivis de plats typiques de NENI et de notre culture à Tel-Aviv. Tous nos plats sont à partager et le menu est servi pour l'ensemble de la table.

Balagan means ‚Beautiful Chaos‘.

Your dinner starts with a colourful selection of mezze style dishes followed by plates we consider typical for NENI and our Tel Aviv culture. All our dishes are shared and the menu is ordered for the whole table.


à partir de 2 personnes /
59 par personne

from 2 persons /
59 per person

SIDES

PEAU DE POMME DE TERRE GRILLÉES  5
Crispy Potato Skins. Harissa Aioli, Sea Salt

LÉGUMES GRILLÉS  5
piment vert, huile d'olive, sel de mer
Grilled Vegetables. Green Chilli, Olive Oil, Sea Salt

SALADE ISRAËLI  5
tomates concombres, radis, oignons rouges, aneth, coriandre, har bracha tahina, citron
Israeli Salad. Tomatoes, Cucumbers, Radish, Red Onions, Dill, Coriander, Har Bracha Tahina, Lemon

FRITES DE PATATES DOUCES  8,50
Sweet Potato Fries