



## SANDWICH HALLAH OU ASSIETTE

### Beef Stew .....13€

Boeuf (K) confit aux oignons pendant 12h façon tajine de ma mère, salade de fenouil citronnée, tahini, pickles d'oignon rouge, persil

### ♥ Schnitzel.....13,5€

Escalope de poulet panée (K) (pas de porc c'est péché), aubergines frites, coleslaw, makbubah, tahini, pickles de cornichon

### Fish Balls.....12,5€

Boulettes de poisson à la sauce ancestrale marocaine, salade de fenouil citronnée tahini, persil, menthe

### Sabich.....11€

Aubergines frites (pour la diet), oeuf dur, chou rouge, tomate, concombre, oignon rouge, zhug, tahini, amba

### A l'assiette.....+1,5€

Tout le contenu du sandwich avec en plus une base de houmous et une belle hallah pour bien saucer avec les doigts

Supplément Zhug (un peu de piment dans ta vie).....+ 0,5€

Hallah seule.....4€

## SIDES

### Schnitzel Tenders.....6,5€

Avec de la mayo twistée à l'amba, c'est coquin ça

### Salade de fenouil.....4€

C'est frais et pour éviter le diabète

### ♥ Frites de patate douce.....5€

Avec de la mayo twistée à l'amba, le combo parfait

### Houmous.....5€

Un classique, j'ai rien d'autre à dire

## DESSERTS

### Cookie Choco Halva.....4,5€

Halva = pâte de sésame sucrée = gros kiff

### Malabi ♥ .....4€

Flan à la fleur d'oranger, sirop de rose, cacahuètes (c'est comme un gros câlin de tata Fortunée)

### Mousse choco.....4€

Chocolat noir, filet d'huile d'olive (m'en veux pas, je suis tombée dedans étant petite), fleur de sel

## DRINKS

### Lemonana ♥ .....3€

Ma recette secrète familiale de citronnade rafraîchissante pour aider à la digestion

### Soft.....2,5€

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl  
Evian, San Pellegrino 50cl

### Bière.....4,5€

Maccabee 33cl

## LEXIQUE

### Makbubah

Compotée de tomate, ail et piment (mais promis ça pique pas)

### Amba

Chutney de mangue aux épices orientales

### Zhug

Harissa verte aux herbes fraîches (celle-là elle pique un peu par contre)

### Bonus : Nikoumouk

Ça veut dire longue vie





# NISSI



## CHALLAH SANDWICH OR PLATE

### **Beef Stew** .....€13

Tagine-style pulled Beef (K) slow-cooked for 12h  
Citrusy fennel salad, tahini, red onion pickles,  
fresh parsley

### **Schnitzel**.....€13,5

Crispy Chicken Schnitzel (K)  
Fried eggplants, coleslaw, roasted matbucha  
sauce, tahini paste, cucumber pickles

### **Fish Balls**.....€12,5

Moroccan-style Fish Balls in a red-sauce  
Citrusy fennel salad, tahini paste,  
fresh parsley & mint

### **Sabich**.....€11

Fried eggplants, hardboiled egg,  
red cabbage, tomato, cucumber, red onion  
zhug sauce, tahini paste, amba sauce

### **In a plate?..+ €1,5**

Everything you'd find in the sandwich, but in a plate.  
As a bonus, you'll get a serving of hummus and a generous slice of  
challah bread to dip in!

Extra Zhug (if you want to spice up your day).....€0,5

Extra challah bread.....€4

## SIDES

### **Schnitzel Tenders** .....€6,5

Chicken nuggets with its amba twisted mayonnaise

### **Fennel Salad**.....€4

It's fresh and helps prevent diabetes

### **Sweet Potato Fries**.....€5

Crispy and sweet, with its amba twisted mayonnaise

### **Hummus**.....€5

A classic, nothing else to say

## DESSERTS

### **Cookie**.....€4,5

Chocolate Chips & Halvah = sweet sesame paste

### **Rose Malabi**.....€4

Milk pudding, infused with orange blossom water,  
with rose syrup and peanuts on top (feels like getting  
a hug from grandma)

### **Chocolate mousse**.....4€

Dark chocolate, a drop of olive oil & a sprinkle of salt

## DRINKS

### **Lemonana**.....3€

Mediterranean style lemonade.  
Made fresh everyday with lemons and fresh mint.

### **Soda**.....2,5€

Coke, Coke Zero 33cl  
Evian, San Pellegrino (sparkling) 50cl

### **Beer**.....4,5€

Maccabee (mediterranean beer) 33cl

## GLOSSARY

### **Matbucha**

Dip made with slow-cooked tomatoes,  
peppers, garlic and olive oil

### **Amba**

Sweet and tangy sauce made  
with fermented mango

### **Zhug**

A fresh dip originating from Yemen,  
made with fresh herbs. Spicy!

### **Tahini**

A dip from the middle east made  
with grounded sesame and lemon