



**NOYA**

LIFE. LOVE. LEVANTE.





# NOYA

*Share the food, share the love!*

Les lueurs orangées du soleil couchant inondent la pièce, nous dansons, rions, partageons le repas. Les amis et la famille parlent et écoutent, les meilleurs cocktails de la ville à la main. Cette atmosphère amicale et chaleureuse correspond parfaitement à la cuisine du Levant, car dans tous les pays de Méditerranée orientale, l'hospitalité est un pilier de la vie.

La culture des petits hors-d'œuvre, les mezze, résulte de cette envie de partager et de déguster ensemble. Houmous, aubergines grillées ou saumon au zaatar et aux graines de grenade, peu importe : nous cuisinons les meilleurs mezze et, partagés, ils n'en sont forcément que meilleurs !

.....

Bien entendu, nous vous préparons également des plats principaux aromatiques accompagnés de nombreux légumes, ou de la viande et du poisson au choix. Le week-end, nous donnons au grand brunch NOYA une touche de fraîcheur du Levant. Du lundi au vendredi, venez vous régaler devant notre buffet de petit-déjeuner, avec du labneh et des pains au sésame faits maison, accompagnés des meilleures confitures régionales, des spécialités à base d'œufs bio et des petites œuvres d'art de Brot & Sinne.

Et le midi, nous vous proposons le lunch NOYA avec chaque jour de nouvelles spécialités culinaires.



# BOUCHÉES APÉRITIVES



## NOYA Bread and Dips


€ 9,5

Simit (pain au sésame) et challah (petite brioche) et leurs trois sauces :


Labneh | Crème de lentille fraîche et épicée | Crème de paprika piquante (A|G|N)

# L'APÉRITIF AUTOUR DU HOUMOUS


Nous préparons chaque jour notre houmous très frais à partir de pois chiches, de tahini, d'huile d'olive et de citron. Nous l'accompagnons d'un pain pita tout juste cuit.

Houmous traditionnel, ultra crémeux  (H|N)

€ 6,9

Houmous aux baies rouges  (E|H|N)

€ 7,9

Houmous vert 

€ 7,9

avec coriandre | persil | citrons | piment (H|N)

## Hamshuka

€ 9,9

Houmous crémeux au bœuf haché épicé

Curcuma | cumin | piment rouge | menthe (H|N)



RAVI DE  
T'ACCUEILLIR !

# L'APÉRITIF AUTOUR DES MEZZE



Pois chiches et tomates 🍷 Salade de concombres croquants du jardin   Paprika jaune   Céleri branche (H O L)	€ 5,9
Chou-rave et olives noires 🍷 Salade aux pignons de pin   Pesto   Balsamique (E O 13)	€ 5,9
Taboulé 🌿 Salade de boulgour aux amandes grillées et raisins secs   Tomates   Concombres   Persil   Yaourt (A E G L O)	€ 6,5
Baies rouges et feta 🌿 Citrons   Tomates   Menthe   Pignons de pin   Fines herbes (E G)	€ 9,0
Labneh 🌿 Trois bouchées de fromage frais   Ragoût d'aubergines aux épices   Sésame   Persil   Sumac (G N)	€ 5,9
Saumon au zaatar Saumon mariné et épices Zaatar maison avec Citrons   Grenade   Tomates cerises   Menthe   Coriandre   Huile d'olive (D G N)	€ 10,9

## PAIN

Tous les produits de boulangerie sont préparés pour nous par Brot & Sinne avec beaucoup d'amour, une grande expérience et les meilleurs ingrédients régionaux.

Simit   Pain léger au sésame 🍷 (G N)	€ 1,8
Pita   Particulièrement aromatique à base de farine d'épeautre régionale 🍷 (G)	€ 1,9
Pain au levain fait à la main 🍷 Cuit extra croustillant, frais et juteux à base de farine régionale (G)	€ 1,8



SAVOURER  
EST UN ART À PART ENTIÈRE.



# L'APÉRITIF AUTOUR DES MEZZE



Kefta maison 🍴

€ 12,9

Agneau haché | Pimientos de Padrón | Sauce tomate piquante | Yaourt |  
Tomates cerises braisées | Zhoou (A|C|O)

Poulpe grillé

€ 16,9

Poireau frit | Polenta crémeuse | Sauce à l'aubergine | Citron confit |  
Coriandre (R|G|L)

Falafels NOYA maison 🍴

€ 6,5

Pois chiches aux herbes aromatiques | Épices orientales | Sauce tahini (H|L|N)

Patates douces au four 🍴

€ 6,5

Sauce tahini | Sésame | Pistaches grillées | Jus de lime (E|N)

Pommes de terre et tamarins 🍴

€ 6,5

Pommes de terre nouvelles sautées et croustillantes | Tamarin | Yaourt |  
Sauce tomate piquante | Oignons grillés | Sésame | Coriandre (G|O)

Carottes glacées 🍴

€ 4,9

Carottes nouvelles | Yaourt | Menthe | Pépins de grenade | Sésame (N|G)



TANT QUE  
NOUS SOMMES ENSEMBLE,  
NOUS SOMMES CHEZ NOUS.

## POUR LA SUITE



Chou-fleur au baharat, grillés ensemble 🍷

€ 13,5

Zhoug frais et épicé | Sauce tahini | Baharat | Sésame | Coriandre (N)

Saumon poché

€ 17,0

Boullgour épicé aux herbes | Sumac | Jus de lime (A|D|E|G|O)

Filet de dorade grillé

€ 18,0

Orge cuite | Zaatar | Sauce à l'aubergine | Yaourt (A|D|E|G|O)

Poulet au yaourt 🍷

€ 13,5

Grillé et fondant | Pommes de terre nouvelles | Poireau frit |

Champignons | Sauce tomate épicée | Marinade au yaourt (G|O)

Tagliata de bœuf

€ 19,5

Tranches de bœuf rôti rosées au cœur | Oignons braisés | Carottes |

Céleri | Champignons | Pommes de terre nouvelles (G|L|O)

Agneau NOYA

€ 21,5

Pied d'agneau gallois braisé au baharat |

Épinards en branches | Haricots verts | Tomates | Pommes de terre croustillantes (A|G|L|O)



L'AMOUR  
RESTE  
L'INGRÉDIENT SECRET.

# QUELQUES DOUCEURS



Sorbets Noya maison 🍌 Citron   Cerise   Mangue-Passion (A E)	€ 6,5
Sayids Ferni 🌿 Crème de nougat tendre   Noisettes et pistaches caramélisées (E G)	€ 7,5
Tartelettes au chocolat 🌿 et sa mousse au chocolat   Mijoté de mangue   Glace coco à la fève de tonka (C G)	€ 10,9
Tartelette aux baies et à l'orange 🍌 et ses dattes   amandes   crème pistache   cassis-figues   sorbet citron	€ 9,5
Knafeh 🌿 Nouilles kataifi fourrées au mascarpone   Sirop   Pistaches (fraîchement préparées en seulement 15 minutes) (A E G)	€ 10,9

## ALLERGÈNES/ADDITIFS ALIMENTAIRES

A : Gluten	1 : avec agent conservateur
B : Crustacés	2 : avec colorant
C : Œufs	3 : avec antioxydant
D : Poisson	4 : avec édulcorant saccharine
E : Arachides	5 : avec édulcorant cyclamate
F : Graines de soja	6 : avec édulcorant aspartame
G : Produits laitiers	7 : avec édulcorant acésulfame
H : Fruits à coques	8 : avec PhosphatC
L : Céleri	9 : Sulfuré
M : Moutarde	10 : contenant de la quinine
N : Graines de sésame	11 : contenant de la caféine
O : Oxyde de soufre et sulfites	12 : avec exhausteur de goût
P : Lupins	13 : noirci
R : Mollusques	14 : ciré
	15 : génétiquement modifié

vegan 🍌  
végétarien 🌿  
épice 🌶️



LE CHOCOLAT  
NE DEMANDE PAS,  
LE CHOCOLAT COMPREND.