

GRIGNOTAGES

6 huîtres des parcs de l'Impératrice 18 €
Condiment à la granny smith
6 oysters from the Impératrice Parks
Granny Smith condiment

Crudo de noix de Saint-Jacques 13 €
Rémoulade de radis
Scallop Crudo with radish remoulade

Crudo de thon, mayonnaise Ponzu et oignons croustillants 14 €
Tuna Crudo with Ponzu mayo and crispy onions

Tempura d'encornets au basilic thaï, sauce sweet chili 15 €
Thai basil squid tempura with sweet chili sauce

Croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette 13 €
Grey shrimp croquettes with Espelette pepper

Tataki de bavette de boeuf façon tigre qui pleure 15 €
Beef flank Tataki «Crying Tiger» style

Sandwich moelleux au pastrami de boeuf, condiment Savora 9 €
Soft beef pastrami sandwich with Savora mustard

Croque monsieur truffé au jambon blanc de la maison Lesage 14 €
Truffled croque monsieur with Lesage house-cured ham

Houmous de pois chiches, graines de tournesol et zaatar 9 €
Chickpea hummus with sunflower seeds and zaatar

Tapenade d'olives de Kalamata, tostadas croustillantes 10 €
Kalamata olive tapenade with crispy tostadas

Petites pommes dauphines et mayonnaise truffée 11 €
Mini dauphine potatoes with truffle mayonnaise

Assiette de fromages affinés de la maison Philippe Olivier 16 €
Selection of aged cheeses from Philippe Olivier

ENTRÉES

Gravlax de truite au sel fumé 13 €
Chou fleur crémeux et en pickles
Smoked-salt trout gravlax
Creamy cauliflower and pickled cauliflower

Oeuf parfait, espuma de butternut 16 €
Pleurotes rôties et truffe fraîche
Perfect egg, butternut squash espuma
Roasted oyster mushrooms and fresh truffle

Noix de Saint-Jacques juste saisies 17 €
Panais crémeux et sarrasin croustillant
Seared scallops, creamy parsnip, and crispy buckwheat

Foie gras de canard poêlé 18 €
Légumes racines fondants et jus de veau
Pan-seared duck foie gras
Tender root vegetables and veal jus

PLATS

MER SEA

Waterzoi de poisson blanc au paprika fumé, légumes vapeur 24 €
White fish waterzoi with smoked paprika and steamed vegetables

Salade de croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette 27 €
Salad with grey shrimp croquettes and Espelette pepper

Mi-cuit de thon 28 €
Mousseline carottes et betteraves , salade de chou croquant
Seared tuna
Carrot and beetroot mousseline, crunchy cabbage salad

Brochette de noix de Saint-Jacques grillée 31 €
Pak-choï et céleri fondant, sauce aux agrumes
Grilled scallop skewers, pak choi and tender celery, citrus sauce

Filet de bar grillé 29 €
Tombée de choux à l'estragon et beurre nantais
Grilled sea bass fillet
Wilted cabbage in tarragon and beurre nantais

Sole entière grillée 42 €
Beurre meunière et pommes dauphines
Whole grilled sole
Meunière butter and dauphine potatoes

TERRE MEAT

Carré de veau rôti 31 €
Pressé de pomme de terre et fricassée de girolles, jus de veau
Roasted veal rack
Potato press and girolle mushroom fricassée, veal jus

Blanquette de veau confit, légumes vapeur et riz pilaf 27 €
Braised veal blanquette with steamed vegetables and pilaf rice

Cœur de ris de veau rôti 36 €
Tombée de choux au beurre d'estragon, jus corsé
Roasted veal sweetbread with wilted cabbage in tarragon butter, rich jus

Parmentier de souris d'agneau confite, truffe fraîche 36 €
Slow-cooked lamb shank Parmentier with fresh truffle

Tartare de boeuf au ketchup de betteraves 29 €
Salade d'herbes et pommes dauphines
Beef tartare with beetroot ketchup
Herb salad and dauphine potatoes

Entrecôte de boeuf persillée de la maison Lesage 39 €
Mousseline de pomme de terre et échalote confite, jus de veau
Marbled rib-eye from Maison Lesage
Potato mousseline and confit shallot and veal jus

VÉGÉTAL VEGETARIAN

Risotto truffé 26 €
Courge confite et pickles, noisettes
Truffle risotto
Candied squash, pickles, and hazelnuts



À PARTAGER

Pâtes aux champignons d'hiver 66 € /deux couverts
Crème de truffe et truffe fraîche râpée
Winter mushroom pasta 66 € / for two
Truffle cream and freshly grated truffle

Côte de boeuf persillée 96 € /deux couverts
Mousseline de pomme de terre et salade verte, jus de veau
Rib steak with parsley 96 € / for two
potato mousseline and green salad, veal jus

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison – Seasonal vegetables 5 €
Salade verte – Green salad 5 €
Riz pilaf – Pilaf rice 5 €
Poêlée de pâtes – Pan-seared pasta 5 €
Mousseline de pomme de terre au beurre noisette 5 €
Brown-butter mashed potato purée

Mayonnaise truffée, Ponzu ou nature 1 €
Truffle, Ponzu or plain mayonnaise
Truffe Melanosporum fraîche râpée (2.5 g) 7 €
Fresh shaved Melanosporum truffle (2.5 g)



DESSERTS

Comme un Affogato à la Vodka Belvedere Café 9 €
Like an affogato with Belvedere vodka coffee

Café ou thé gourmand 13 €
Coffee or tea with mini desserts

Mille feuilles de pomme confite et caramel 13 €
Mille-feuille with caramelized apple and caramel

Tartelette citron meringuée 13 €
Lemon meringue tartlet

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75% 13 €
Sao Palme 75% Chocolate molten fondant

Pavlova aux fruits de saison 13 €
Seasonal fruit Pavlova

Profiterole glace vanille de Madagascar 13 €
Sauce chocolat 65% Sao Palme
Madagascar vanilla profiterole
Sao Palme 65% chocolate sauce

Finger caramel et cacahuètes 13 €
Caramel and peanut finger

Riz au lait vanille de Madagascar au caramel beurre salé à partager 20 €
Madagascar vanilla rice pudding with salted butter caramel to share

Assiette de fromages affinés de la maison Philippe Olivier 16 €
Selection of aged cheeses from Philippe Olivier



PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NU



ALLERGÈNES

Enjoy the View



93 Avenue Le Corbusier
Lille 59800
+33 (0)3 20 78 37 03
www.nu-lille.fr

