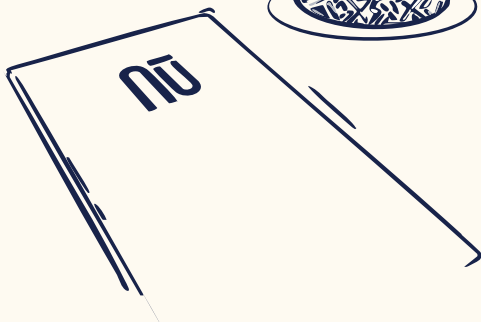
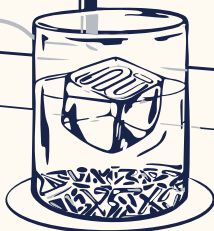


nu

LA CARTE DU BAR





PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NŪ



Prix nets – service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Le titre alcoométrique volumique (TAV) est indiqué pour chaque boisson alcoolisée.

Net prices – service included. Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly. The alcoholic strength by volume (ABV) is indicated for each alcoholic beverage.



G R I G N O T A G E S

& P E T I T S P L A T S

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

L'origine des viandes servies (bœuf, veau, porc, agneau, volaille) est précisée sur nos fiches produits et peut être communiquée par notre équipe.
The origin of meats served (beef, veal, pork, lamb, poultry) is specified on our product sheets and can be provided by our team.



COCKTAILS

13 €

Saison



ISLA-HUMA



Rhum Eminente 3ans, pistache, soda thé fumé, gingembre
Eminente Rum, pistachio, smoked tea soda, ginger
24 cl 6,8%

LOST MULE



Tequila Lost Explorer, soda Fig Leaf, gingembre, miel
Lost Explorer Tequila, Fig Leaf soda, ginger, honey
25 cl 6,4%



GREEN FIZZ



Gin G'Vine, menthe pastille, citron vert, top soda
Gin G'Vine, mint liqueur, lime, top soda
18cl 11,2%

NORMANDY



Gin Normandia, vin de noix, citron vert, top soda, miel salé
Normindia Gin, Walnut Wine, lime juice, top soda, salted honey
18cl 14,3%

CRIMSON TWIST



Vodka Belvedere, distillat orange, soda cranberry, cardamome
Belvedere Vodka, orange distillate, cranberry soda, cardamom
23cl 8,7%



WILD FEATHER



Bourbon Wild Turkey, bitter orange chocolat, sucre de canne
Wild Turkey Bourbon, orange chocolate bitters, cane sugar
9cl 30,8%



PASA PENCHO

Rhum Santiago de Cuba, Cognac Hennessy, noisette torréfiée, bitter orange, vanille



Santiago de Cuba rum, Hennessy cognac, roasted hazelnut, orange bitters, vanilla

10cl 24,2%

BARRELLI (vieilli en fût)

Gin G'Vine, La Quintinye Rouge, Campari



G'Vine Gin, La Quintinye Rouge, Campari

10,5cl 27%

NEW SCARELLI

Gin G'Vine, Vermouth rouge La Quintinye, Campari, Eau-de-vie de mirabelle



Gin G'Vine, La Quintinye Red Vermouth, Campari, Mirabelle Brandy

10,5cl 27,5%

VELUTINI



Vodka Belvédère, mousse vanille, liqueur café Borghetti, noisette
Belvedere Vodka, vanilla foam, Borghetti coffee liqueur, hazelnut

10 cl 19,7%

INFINUTO

Calvados Coquerel 2 ans, café, mousse vanille érable, pomme*



Coquerel Calvados 2 years, coffee, maple vanilla foam, apple*

15cl 15% *Contient du lactose *Contains lactose

GLOWBERRY

Vodka Belvedere infusée à l'orange, eau de vie de framboise
infusion cranberry, citron



Orange-infused Belvedere Vodka, raspberry brandy
cranberry infusion, lemon

13cl 18,7%



COCKTAILS

13 €

Signature



PORNSTAR MARTINI 14cl 14.5%

Vodka Renaissance, Champagne, passion, vanille, tonka
Renaissance Vodka, Champagne, passion fruit, tonka bean, vanilla



TROPICAL VIBES 14cl 12.2%

Vodka Renaissance, Rhum Two Drifter, passion, basilic
Renaissance Vodka, Two Drifter Rum, passion fruit, basil



SALVAJE COLADA 15cl 13%

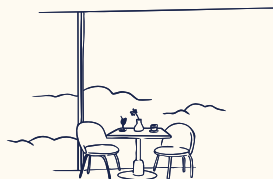
Rhum Santiago de Cuba, ananas, vanille, tonka, coco*
Santiago de Cuba Rum, pineapple, vanilla, tonka bean, coconut

*Contient du lactose Contains lactose



FRENCH NŪ 11cl 21%

Gin NŪ x Haute feuille , champagne NŪ, citron vert, sucre
NŪ x Haute Feuille Gin , NŪ champagne, lime , sugar



& INTEMPORELS

13 €

DAIQUIRI

Rhum La favorite, Rhum Santiago de Cuba, Citron, Sucre
La Favorite Rum, Santiago de Cuba Rum, Lemon, Sugar

WHISKY SOUR

J.W Black Label, Citron, Sucre, Aquafaba
Bourbon Wild Turkey, Lemon, Sugar, Aquafaba



BLOODY MARY

Vodka Belvedere, Tomate, Citron, Épice
Belvedere Vodka, Tomato, Lemon, Spice

BOULEVARDIER

Rittenhouse Rye, Campari, La Quintinye Rouge Vermouth
Bourbon Wild Turkey, Campari, La Quintinye Red Vermouth

VIEUX CARRÉ

Rittenhouse Rye, La Quintinye Rouge Vermouth
Cognac Hennessy, Dom Bénédictine
Bourbon Wild Turkey, La Quintinye Red Vermouth
Hennessy Cognac, Dom Bénédictine

MANHATTAN

(vieilli en fût)

Rittenhouse Rye, La Quintinye Rouge Vermouth, Angostura Bitter
Bourbon Wild Turkey, La Quintinye Red Vermouth, Angostura Bitter

MARGARITA

Tequila Patrón Silver, Cointreau, Citron vert
Patrón Silver Tequila, Cointreau, Lime

15 €



MOCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

10 €

EDEN

Martini Vibrante
Passion
Basilic
Pomme



14cl

Basil
Apple
Passion
Martini Vibrante

NUTTY-MARY

Pistache
Noisette
Citron vert



15cl

Lime
Hazelnut
Pistachio

RUBY

Gin Tanqueray 0° (sans alcool)
Cranberry
Basilic



12cl

Basil
Cranberry
Gin Tanqueray 0° (non-alcoholic)



VINS AU VERRE

CHAMPAGNES 10cl

Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut 15€

NÜ Premier Cru 2019, Blanc de Blanc 17€

VINS BLANCS WHITE WINES 12cl

Jurançon, Les Casterasses 9€

Bru Baché, 2022

Touraine, Trinq'Âmes 9€

Coralie et Damien Delecheneau, 2024

Collines Rhodaniennes, First Flight 11€

Domaine Bott Graeme et Julie, 2023

Chablis 13€

Maison de la Chapelle, 2023

VINS ROUGES RED WINES 12cl

Crozes-Hermitage 9,5€

Laurent Combier, 2024

Saint-Émilion Grand Cru 10€

L'Esprit de Jean Voisin, 2021

Juliéas, Les Amourettes 11€

Domaine Mont Bessay, 2023

Maranges 12€

Domaine Lucien Muzard et Fils, 2023

VINS ROSÉS ROSÉ WINES 12cl

Côtes-de-Provence 8€

Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024



ALCOOLS

APÉRITIFS

Spritz, Saint Germain Spritz 12€

Americano 10€

Ricard 6,50€

VERMOUTHS 6CL

La Quintinye Rouge, Dry, Blanc, Campari 8€

BIÈRES BEERS

PRESSIONS DRAFT 6€ 25CL / 9€ 50CL

Bière Blonde René Brasserie Motte-Cordonnier (6°)

Bière Poule Mouillée IPA Brasserie Tandem (6,5°)

Bière Triple Emile Brasserie Motte Cordonnier (9°)

BOUTEILLES BOTTLES 33CL

Bière Noam Noam Beer (5,2°) 8€

Louis Motte Cordonnier sans alcool Non-Alcoholic 7€

DIGESTIFS

Chartreuse Verte 12€

Chartreuse Jaune 12€

Cointreau 10€

Cointreau Noir 12€

Dom Bénédictine 10€

Baileys 10€

Limoncello 10€

Amaretto 10€

Get 27 10€

Rozelieures Poire Williams 14€

Rozelieures Mirabelle 14€

Irish Coffee 12€



WHISKY

ÉCOSSE SCOTLAND 4CL

Longrow Peated 16€

Springbank 10 ans 19€

Glenglassaugh 12 ans 20€

Kilkerran 12 ans 16€

Glenmorangie Original 13€

Ardbeg 10 ans 13€

Laphroaig 10 ans 14€

Mac Namara 18€

Isle of Raasay 24€



IRLANDAIS IRISH 4CL

The Irish Man 13€

Writers Tears 22€

AMÉRICAINS AMERICAN 4CL

WhistlePig 12 ans 28€

Rittenhouse 13€

FRANCE 4CL

Michel Couvreur Overaged 17€

Michel Couvreur Pale Single 21€

Michel Couvreur Intravagan'za 15€

Rozelieures Les Chauffours 14€

Rozelieures Fumé 15€

Gwalarn 14€



RESTE DU MONDE REST OF THE WORLD 4CL

Stauning Host (Danemark) 14€

Stauning Kaos (Danemark) 18€



CIGARES CIGARS

Adressez-vous directement à nos barmans pour
découvrir notre cave à cigares

Please ask our bartenders to discover our cigar cellar



ALCOOLS



VODKA 4CL

- Le Philtre Organic (France) 12€
- Belvedere (Pologne) 12€
- Belvedere Ten (Pologne) 38€
- Beluga (Montenegro) 13€
- Beluga Gold Line (Montenegro) 29€



GIN 4CL

- Normindia (France) 14€
- NŪ X Distillerie d'Hautefeuille (Picardie) 13€
- Hendricks (Écosse) 13€
- Monkey 47 (Allemagne) 14€
- G'Vine (France) 12€
- Mare (Espagne) 13€
- Etsu (Japon) 14€
- Bombay 1er Cru (London Dry) 14€
- Raasay Gin (Écosse) 14€

TEQUILA 4CL

- Patron XO Café 16€
- Patron Silver 14€
- Clase Azul Reposado 23€/35€
- Clase Azul Plata 24€
- Clase Azul Gold 58€
- Lost Explorer Tequila 13€



MEZCAL 4CL

- Noble Coyote 13€
- Lost Explorer 8 ans 16€





RHUM RUM 4CL

Eminente 7 ans (Cuba) 14€
Eminente 10 ans (Cuba) 18€
Santiago 20 ans (Cuba) 35€
Angostura Tribute (Trinidad & Tobago) 29€
La Favorite Coeur de Canne (Martinique) 13€
La Favorite 4 ans (Martinique) 14€
Bielle Canne Grise (Marie Galante) 13€
Savanna Must (La Réunion) 16€
Saint Benevolence (Haïti) 15€
Coloma Cask Strenght (Colombie) 23€

CALVADOS 4CL

Coquerel 2 ans (France) 12€
Coquerel 4 ans (France) 13€
Coquerel Cacao 4 ans (France) 15€
Coquerel 5 ans (France) 14€

COGNAC 4CL

Hennessy VS 13€
Hennessy XO 30€
Hennessy Paradis 72€
Bache Gabrielsen 1999 51€
Hine 13€
Hine Rare 16€

ARMAGNAC 4CL

Gelas 21 ans 19€



SOFTS

SODAS

Coca, Coca-Zero, Coca-Cola Cherry, Fuze Tea 5€

3CENTS (20CL) 5€

Tonic Water, Ginger beer, Lemonade, Figue, Pamplemousse

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT **FRUIT JUICES** 6€

Tomate rouge **Red Tomato**, Ananas **Pineapple**

Pomme Cox's, **Cox's Apple**, Orange Sicile **Sicilian Orange**

EAUX **WATER**

Vittel 50cl 6€ 1L 8€

Perrier 33cl 4,50€

San Pellegrino 50cl 6€ 1L 8€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso 3€

Double Espresso 5€

Allongé Americano 4€

Café Crème **Coffee with Cream** 5€

Cappuccino 5€

Latte 5€

Chocolat Chaud **Hot Chocolate** 5€

Irish Coffee 12€

Matcha chaud ou froid **hot or iced** 5€



THÉS GEORGES CANNON BIO **ORGANIC TEAS** 5€

NOIRS **BLACK TEAS**

Darjeeling, Mahalderam, Earl Grey, Roi de Sicile, Délice Fruité

VERTS **GREEN TEAS** Chung Hao, Sidi Kaouki

BLANCS **WHITE TEAS** Pavillon Blanc

INFUSIONS GEORGES CANNON BIO

Verveine **Verbena**, Rooibos

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



Merci de signaler toute allergie alimentaire à notre personnel – la liste des allergènes est disponible sur demande.

Please inform our staff of any food allergies – the list of allergens is available on request.



Enjoy the View



93 Avenue Le Corbusier
Lille 59800
+33 (0)3 20 78 37 03

www.nu-lille.fr

