

GRIGNOTAGES À PARTAGER OU PAS...

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

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

ENTRÉES

Oeuf parfait, espuma de butternut et pleurotes rôties 11 €
Perfect egg with butternut espuma and roasted oyster mushrooms

Gravlax de truite au sel fumé, chou fleur crémeux et en pickles 13 €
Smoked-salt trout gravlax with creamy cauliflower and pickled cauliflower

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

Foie gras de canard poêlé, légumes racines fondants et jus de veau 18 €
Pan-seared duck foie gras with 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

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

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

TERRE MEAT

Volaille fondante aux champignons, sauce poulette et garniture au choix 23 €
Tender chicken with mushrooms, poulette sauce and garnish of your choice

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

Tartare de bœuf condiment à la betterave, salade d'herbes et frites 29 €
Beef tartare with beetroot condiment, herb salad and fries

Entrecôte de bœuf persillée 39 €
Échalote confite, garniture au choix et jus de veau
Marbled beef rib-eye with confit shallot, garnish of your choice and veal jus

Côte de bœuf persillée
96 € /pour deux couverts 96 € /for two
Frites fraîches et salade verte, jus de veau
Grilled rib of beef, fresh fries and green salad, with veal jus

VÉGÉTAL VEGETARIAN

Risotto truffé, courge confite et pickles, noisettes 26 €
Truffle risotto with candied squash, pickles, and hazelnuts

HEALTHY DRINK

GREEN BOOST 20cl 6 €
Pomme – Céleri – Concombre
Apple – Celery – Cucumber

CITRUS KICK 20cl 6 €
Pamplemousse – Orange – Gingembre
Grapefruit – Orange – Ginger

Matcha 5 €
Chaud ou froid Hot or iced

Bière Sans alcool Louis Motte Cordonnier 33cl 7 €
Non-Alcoholic Beer Louis Motte Cordonnier

Gin Tanqueray Sans alcool - Tonic Hysope 10 €
Non-Alcoholic Tanqueray Gin & Hysope Tonic

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 5 €

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

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

MENŪ MOMENT

Demandez à notre chef de rang le menu de la semaine
Ask our head waiter for the menu of the week

DEUX SERVICES, TWO COURSES 29 €
TROIS SERVICES, THREE COURSES 37 €

DESSERTS

Comme un Affogato à la Vodka Belvedere Café 9 €
Like a Affogato with Belvedere Vodka and Coffee

Café ou thé gourmand 13 €
Coffee or Tea with Mini Desserts

Tartelette citron meringuée 13 €
Lemon Meringue Tartlet

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75% 13 €
Sao Palme 75% Chocolate Molten Fondant

Riz au lait vanille de Madagascar au caramel beurre salé à partager 20 €
Shared Madagascar Vanilla Rice Pudding with Salted Caramel

Assiette de fromages affinés Romain Olivier 16 €
Romain Olivier Aged Cheese Selection



RESTAURANT



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

