

GRIGNOTAGES

Houmous de pois chiches à la graine de tournesol et zaatar 9 €
Chickpea hummus with sunflower seeds and zaatar

Burrata crémeuse et foccacia tiède 12 €
Creamy burrata and warm focaccia

Pommes dauphine et mayonnaise truffée 11 €
Pommes dauphine and truffle mayonnaise

Pizzette feuilletée à l'oignon doux et mimolette affinée 12 €
Puff pastry pizzette with sweet onion and mature Mimolette cheese

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

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

Arancinis au safran et tartare de haddock 14 €
Saffron arancini and haddock tartare

Truite d'Artois au poivre timut, crème fleurette à l'aneth 15 €
Artois trout with Timut pepper, whipping cream with dill

6 huîtres numéro 3 des parcs de l'Impératrice, 18 €
condiment pomme et vinaigre de cidre
6 number 3 oysters from the Empress's parks, apple condiment and cider vinegar

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

Sandwich brioché au pastrami de boeuf, 9 €
condiment savora et pickles de chou
Beef pastrami brioche sandwich with savora condiment and cabbage pickles

Magret de canard en tataki, sauce aigre douce et salade d'herbes fraîches 14 €
Tataki duck breast, sweet and sour sauce and fresh herb salad

Fricadelle de ris de veau, pomme paille et mayonnaise épicée 15 €
Veal sweetbread fricadelle, straw potatoes and spicy mayonnaise

ENTRÉES

Tartare de boeuf à l'oignon doux, 15 €
câpres croustillants et salade d'herbes
Beef tartare with sweet onion, crispy capers and herb salad

Fricassée d'escargots de Comines au vadouvan 16 €
Comines snail fricassee with vadouvan spice mix

Asperges blanches fondantes, fleurs du potager 16 €
et vinaigrette à l'ail noir
Tender white asparagus, garden flowers and black garlic vinaigrette

Asperges vertes, sauce hollandaise et caviar de hareng 16 €
Green asparagus, hollandaise sauce and herring caviar

PLATS

TERRE MEAT

Magret de canard roti, 27 €
mousseline de carottes et printanière de légumes nouveaux
Roasted duck breast, carrot mousseline and spring vegetables

Échine de cochon rôtie, poêlée de mitrailles et oignons grelots, 26 €
asperges vertes et jus corsé
Roasted pork loin, pan-fried pork trimmings and pearl onions, green asparagus and full-bodied gravy

Blanquette de paleron de veau confit, petits légumes et riz pilaf 28 €
Veal shoulder blanquette with confit, baby vegetables and pilaf rice

Tartare de boeuf au couteau, 29 €
condiment à l'oignon doux, mousseline de pomme de terre
Hand-chopped beef tartare, sweet onion condiment, mashed potatoes

Filet de volaille jaune aux morilles, asperges blanches rôties 31 €
Yellow chicken fillet with morel mushrooms, roasted white asparagus

Ris de veau de coeur meunière, petits pois à la française et jus corsé 37€
Veal sweetbreads à la meunière, French-style peas and full-bodied gravy

Entrecôte de boeuf persillée, échalote confite, 39€
garniture au choix et jus de veau
Beef rib steak with parsley, caramelised shallots, choice of side dish and veal gravy

MER SEA

Filet de maigre grillé, printanière de légumes à l'olive de Kalamata 28 €
Grilled meagre fillet, spring vegetables with Kalamata olives

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

Lieu jaune vapeur 28 €
Asperges blanches et mousseline de pomme de terre
Steamed pollock, white asparagus and potato mousseline

Encornets grillés et linguines en bolognaise de chorizo, 31 €
oignon confit et basilic
Grilled squid and linguine with chorizo bolognese, caramelised onion and basil

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

VÉGÉTAL VEGETARIAN

Burrata crémeuse, 29 €
asperges vertes et blanches en salade au vinaigre balsamique
Creamy burrata, green and white asparagus salad with balsamic vinegar

Vol au vent de poireaux et coulis de morilles, 28 €
salade d'herbes fraîches à la noisette
Leek vol-au-vent, sweet onion confit and morel coulis, fresh herb salad with hazelnuts



À PARTAGER

Pâtes à la truffe 56 € /deux couverts
Champignons rôtis et crème de truffe
Pasta with truffles, 66 € / for two
roasted mushrooms and truffle cream

Côte de boeuf persillée sélection maison Lesage, 96 € /deux couverts
Mousseline de pomme de terre et salade verte, jus de veau
Lesage's selection of parsley-crusted rib of beef, 96 € / for two
Mashed potatoes and green salad, veal gravy

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison – Seasonal vegetables 5 €
Salade verte – Green salad 5 €
Riz pilaf – Pilaf rice 5 €
Poêlée de linguines – Pan-seared linguines 5 €
Mousseline de pomme de terre au beurre noisette 5 €
Brown-butter mashed potato purée
Asperges vertes à l'estragon – Green asparagus with tarragon 7 €

Mayonnaise truffée, épicée ou nature 1 €
Truffle, spicy or plain mayonnaise

LE PETIT MENU

Volaille rôtie ou poisson blanc, purée de pomme de terre et petits pois 19€
Roast poultry or white fish, mashed potatoes and peas



DESSERTS

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

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

Mille feuilles framboise et clou de girofle 13 €
Raspberry and clove mille-feuille

Tartelette aux fraises fraîches 13 €
Verveine et vanille de Madagascar
Fresh strawberry tartlet with verbena and Madagascan vanilla

Tartelette chocolat 75% Sao Palme et caramel sarrasin 13 €
75% Sao Palme chocolate tartlet with buckwheat caramel

Fondant cœur coulant chocolat Sao Palme 75% 13 €
Crème anglaise vanille agrume
Sao Palme 75% Chocolate molten fondant and vanilla citrus custard sauce

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

Coupe glacée aux fruits de saison 13 €
Seasonal fruit ice cream sundae

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

Tiramisu café à partager 20 €
Coffee tiramisu to share



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



RESTAURANT

