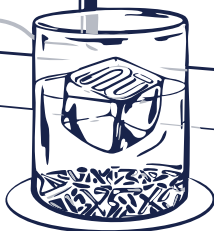
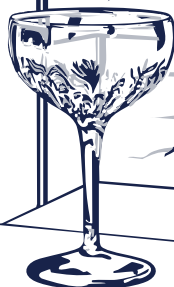


nu

LA CARTE DU BAR





PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NŮ



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. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

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. The sale of alcohol is prohibited to minors under the age of 18.



G R I G N O T A G E S

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

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

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

Saison

✦

 **ROSA**, Un Paloma très gourmand
Téquila Patron silver, pamplemousse, coco
Patron Silver Tequila, grapefruit, coconut
18 cl 9,1%
14 €

 **LOOK'S LIKE MARY**, Un Bloody Mary frais et clarifié
Vodka Belvedere, tomate, citron vert
Belvedere vodka, tomato, lime
16 cl 11,5%
13 €



 **TROPICAL SOUR**, Un Sour aux saveurs exotiques
Rhum Eminente 3 ans, ananas, citronnelle
Eminente 3-year-old rum, pineapple, lemongrass
11 cl 18%
13 €

 **BITTER-SWEET**, Negroni Sbagliato parfumé à la fraise
La Quintinye rouge, campari, prosecco, fraise
Red Quintinye, Campari, Prosecco, strawberry
14 cl 10,5%
13 €

✦

✦





GARDEN SMASH, Un Basilic smash tout en fraîcheur



Gin Bombay sapphire, basilic, verveine

Bombay Sapphire gin, basil, verbeña

9cl 20%

13 €

GREEN TONIC, Un long drink parfait pour l'été



Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, concombre,

gingembre, Tonic 3cents

Bombay Sapphire gin, Saint Germain, cucumber,

ginger, 3 Cent Tonic

20cl 9,5%

13 €

SMOOTH MARTINI, Espresso Martini infusé à la cacahuète



Vodka Belvedere, beurre de cacahuète, café, vanille

Belvedere vodka, peanut butter, coffee, vanilla

10,5cl 18%

13 €

SMOKY HIGHBALL, Whisky Highball fumé et rafraîchissant



Whisky Black label, rooibos, lapsang, Top Soda

Black Label whisky, rooibos tea, lapsang tea, Top Soda

18cl 9%

13 €



COCKTAILS

Signature

PORNSTAR MARTINI



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

14cl 14.5%

14 €

TROPICAL VIBES



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

14cl 12.2%

13 €

SALVAJE COLADA



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

15cl 13%

*Contient du lactose Contains lactose

13 €

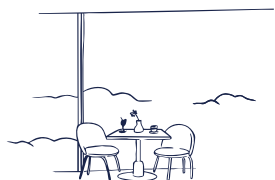
FRENCH NŪ



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

11cl 21%

13 €



& 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
J.W Black Label, Lemon, Sugar, Aquafaba

MANHATTAN

(vieilli en fût)

Rittenhouse Rye, La Quintinye Rouge Vermouth, Angostura Bitter
Rittenhouse Rye, La Quintinye Red Vermouth, Angostura Bitter

FRENCH MULE

Cognac Hennessy , Citron vert , Ginger Beer 3 Cents
Hennessy Cognac, Lime, Ginger Beer 3 Cents

MAI - TAI

Rhum Santiago de Cuba, Citron vert, Orgeat, Cointreau
Santiago de Cuba rum, lime, orgeat syrup, Cointreau

CAIPIRINHA

Cachaça leblon, Citron vert, Sucre
Leblon cachaça, lime, sugar

MARGARITA

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

15€





MOCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

10 €

✦

SABIA, Notre Salvaje Colada très sage

☐ Captain 0.0, ananas, coco, vanille, lait

Captain 0.0, pineapple, coconut, vanilla, milk

* Contient du lactose Contains lactose

15cl

☐ **EDEN**, Notre touche tropicale sans alcool

Martini Vibrante, pomme, passion, basilic

Vibrant Martini, apple, passion fruit, basil

14 cl

✦

☐ **FRENCH KISS**, Un baiser givré au concombre et gingembre

Tanqueray 0.0, concombre, bingembre, Martini Floréale, Tonic

3cents

Tanqueray 0.0, cucumber, ginger, Martini Floréale, 3 Cent Tonic

18 cl

✦
☐ **GOOD LEAF**, Basilic et verveine virgin-Smash

Tanqueray 0.0, verveine, basilic

Tanqueray 0.0, verbena, basil

9 cl



☐ **EASY SOUR**, Un Sour tout en délicatesse

Captain 0.0, ananas, citronnelle

Captain 0.0, pineapple, lemongrass

11 cl



✦

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES 10cl

Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut 16€
NŪ Premier Cru 2019, Blanc de Blanc 16€



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
Juliénas, 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 13€

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 IPA BLANCHE camille Brasserie Motte cordonnier (4,5°)

Bière TRIPLE Brasserie PVL (8,5°)

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 12€

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) 13€
Belvédère (Pologne) 13€
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) 15€
G'Vine (France) 13€
Mare (Espagne) 13€
Etsu (Japon) 14€
Bombay 1er Cru (London Dry) 14€
Bombay Sapphire 13€

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€
Savanna Must (La Réunion) 16€
Savanna Art of Rum 28€
Coloma Cask Strenght (Colombie) 23€

CALVADOS 4CL

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 5€

San Pellegrino 50cl 6€ 1L 8€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso 3,50€

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



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 Madagascar 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



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

