

Le NU n'a jamais été pensé comme un simple restaurant, mais comme un lieu capable de réunir des gens, de prolonger les soirées et de créer des souvenirs qui dépassent largement ce qu'il y a dans l'assiette.

Au 93 avenue Le Corbusier, alors que la quartier n'avait pas encore l'énergie qu'on lui connaît aujourd'hui, une idée simple a commencé à prendre forme, créer l'endroit dans lequel nous aurions nous-mêmes voulu passer nos nuits.

Il y avait cette envie de construire un lieu vivant, élégant sans être figé, exigeant sans perdre la chaleur humaine qui fait revenir les gens une deuxième fois, puis une troisième. Le NU s'est construit dans le mouvement pesamment, entre la précision de la cuisine, l'énergie de la salle, le bruit du bar et les lumières qui changent au fil de la nuit.

Avec le temps, ce lieu est devenu plus qu'un restaurant ou un rooftop. Il est devenu un point de rencontre, une habitude, parfois même un repère dans la vie de certaines personnes. Il y a eu des nuits d'été sur le rooftop, des lives en salle, des services intenses, des moments de doute et d'autres où tout semblait parfaitement à sa place.

Et cinq ans plus tard, ce qui nous rend le plus fiers, ce n'est pas seulement d'avoir construit un lieu qui fonctionne, mais un lieu qui continue de vivre, d'évoluer et de rassembler. Parce qu'au fond, Le NU n'a jamais été une finalité. C'était le début de quelque chose.



PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NU

NU

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

NU

BAR & ROOFTOP



UNE
VUE

UN
MOMENT

UNE
TABLE

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

Coupe glacée au Yaourt et aux fruits de saison -13

Frozen yogurt sundae with seasonal fruits

Coupe glacée à la vanille de Madagascar -13

caramel et chocolat Sao Tomé 65%

Madagascan vanilla ice cream sundae, caramel and 65%

São Tomé chocolate

Fondant coeur coulant au chocolat 75% Sao Palmé -13

Crème anglaise à la vanille de Madagascar

Warm 75% São Palmé chocolate lava cake, Madagascar vanilla custard

Tartelette citron meringuée -13

Lemon meringue tartlet

Tartelette aux fraises fraîches -13

verveine et vanille de Madagascar

Fresh strawberry tartlet, verbera and madagascar vanilla

Tropézienne aux fruits du verger et crème vanillée -13

Tropezienne tart with orchard fruits and vanilla cream

Salade de fruits frais à partager -20

Fresh fruit salad to share

Café ou thé gourmand -13

Gourmet coffee or tea

*Profitez
de la vue*



SOFTS

SODAS -5

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Cherry, FuzeTea

3CENTS (20cl) -5

Tonic Water, Ginger Beer, Lemonade, Figue, Pamplemousse

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT -6

Tomate Rouge *Red tomato*, Ananas *Pineapple*
Pomme Cox's *Cox's Apple*, Orange Sicile *Sicilian Orange*

EAUX

Vittel 50cl -6, 1L -8
Perrier 33cl -5
San Pellegrino 50cl -6, 1L -8

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso -3,5
Double Espresso -5
Allongé Americano -4
Café Crème *Coffee with cream* -5
Cappuccino -5
Latte -5
Chocolat Chaud *Hot Chocolate* -5
Irish Coffee -12

THÉS BIO -5

NOIRS *BLACK TEAS*
Golden Darjeeling, Earl Grey Fleurs Bleues
Masala Chai, Noir & Agrumes

VERTS *GREEN TEAS*
Grands Jasmin Impérial, Menthe, Agrumes et Gingembre

INFUSIONS BIO -5

Détoxification Scandinave, Verveine - Orange - Menthe

GRIGNOTAGES

Burrata crémeuse et focaccia tiède -12
Creamy burrata and warm focaccia

Houmous de pois chiches au citron et zaatar, tostadas croustillantes -8
Chickpea hummus with lemon ans zaatar, crispy tostadas

Caviar d'aubergines au basilic, noisettes et aubergines fondantes -10
Aubergine caviar with basil, hazelnuts and melty aubergines

Pommes dauphine et mayonnaise truffée -11
Dauphine Potatoes and truffle mayonnaise

Assiette de fromages affinés de chez Philippe Olivier -16
Selection of aged cheeses from Philippe Olivier

Croque monsieur truffé, jambon blanc de la maison Lesage -14
Truffle Croque Monsieur, Lesage cooked ham

Tostada d'agneau confit, tzatziki à la menthe fraîche et pignons de pin -14
Confit lamb tostada, fresh mint tzatziki and pine nuts

Fricadelles de ris de veau, mayonnaise épicée et pomme paille -14
Sweetbread fritters, spicy mayonnaise and shoestring potatoes

Chorizo ibérique grillé, et poivrons confits -13
Grilled iberian chorizo and confit peppers

Croquettes de crevettes grises au piment d'Espelette -12
North sea shrimp croquettes with Espelette pepper

Encornets croustillants et sauce tartare -15
Crispy squid and tartare sauce

Tataki de thon, marinade soja épicée -14
Tuna tataki, spiced soy marinade

Gambas roll, mayonnaise citronnée à l'aneth -15
Prawn roll, lemon and dill mayonnaise

6 Huitres des parcs de l'Impératrice -18
condiment pomme et vinaigre de cidre
*6 oysters from the Imperatrice oyster beds,
Apple and cider vinegar condiment*



COCKTAILS

SAISON

LEMON DRIFT -13

Vodka Belvedere, Limoncello, Citronnelle
Belvedere Vodka, Limoncello, Lemongrass
12cl, 12%

Désire citronnée au couché du soleil

FRISSON POSÉ -13

Gin Bombay Sapphire, Framboise, Gingembre
Bombay sapphire Gin, Raspberry, Ginger
15cl, 12%

L'énergie monte, le temps ralentit

PÊCHE ME -13

Abricot, Thé blanc, Vin blanc
Apricot, White Tea, White Wine
20cl, 11%

Une douceur qui s'installe

GARDEN SMASH -13

Gin Bombay Sapphire, Basilic, Verveine
Bombay sapphire Gin, Basil, Verbana
9cl, 20%

Quand le jardin rencontre le bar !

RHUM -4cl

Eminente 7 ans (Cuba) -14
Eminente 10 ans (Cuba) -18
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

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
Hine -13
Hine Rare -16

ARMAGNAC -4cl

Gelas 21 ans -19

CIGARES

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

- Citadelle (France) -13
- Normindia (France) -14
- NU 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

MEZCAL -4cl

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

ROSA -14

Tequila Patron Silver, Pamplemousse, Coco
Patron Silver Tequila, Grapefruit, Coconut
18cl, 9,1%

Le goût des vacances en altitude

TROPICAL SOUR -13

Rhum Eminente 3 ans, Ananas, Citronnelle
Eminente 3-years-old rum, Pineapple, Lemongrass
11cl, 18%

Un aller simple pour les tropiques

BITTER SWEET -13

La Quintinye rouge, Campari, Prosecco, Fraise
Red Quintinye, Campari, Prosecco, Strawberry
14cl, 10,5%

L'équilibre entre douceur et tension

GREEN TONIC -13

Gin Bombay Sapphire, Saint Germain,
Concombre, Gingembre, Tonic 3cents
*Bombay Sapphire Gin, Saint Germain, Cucumber,
Ginger, 3cents Tonic*
20cl, 9,5%

La fraîcheur dans sa version la plus vive !



COCKTAILS

SIGNATURE

PORNSTAR MARTINI -14

Vodka Renaissance, Champagne, Passion, Vanille, Tonka
Renaissance Vodka, Champagne, Passion fruit, Tonka bean, Vanilla
14cl, 14,5%

Velouté, solaire, puis soudain, aérien

TROPICAL VIBES -13

Vodka Renaissance, Rhum Smith & Cross, Passion, Basilic
Renaissance Vodka, Smith & Cross Rum, Passion Fruit, Basil
14cl, 12,2%

Amples, frais et résolument tropical

SALVAJE COLADA -13

Rhum Santiago de Cuba, Ananas, Vanille, Tonka, Coco*
Santiago de Cuba Rum, Pineapple, Vanilla, Tonka bean, Coconut
*Contient du lactose Contains lactose
15cl, 13%

Une colada profonde, loin des clichés !

FRENCH NU -13

Gin NU x Haute Feuille, Champagne, Citron vert, Sucre
NU x Haute Feuille Gin, Champagne, Lime, sugar
11cl, 21%

Vif à l'ouverture, élégant jusqu'à la dernière gorgée.

WHISKY

ÉCOSSAIS -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 -4cl

The Irish Man -13
Writers Tears -22

AMÉRICAINS -4cl

Woodford Reserve -13

FRANÇAIS -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 -4cl

Stauning Host (Danemark) -14
Stauning Kaos (Danemark) -18

MOCKTAILS

NON-ALCOHOLIC

SABIA -10

Captain 0.0, Ananas, Coco, Vanille, Lait*

*Captain 0.0, Pineapple, Coconut, Vanilla, Milk**

**Contient du lactose Contains lactose*

15cl

EDEN -10

Martini Vibrante, Pomme, Passion, Basilic

Vibrant Martini, Apple, Passion fruit, Basil

14cl

FRENCH KISS -10

Tanqueray 0.0, Concombre, Gingembre, Martini Floréale, Tonic 3cents

Tanqueray 0.0, Cucumber, Ginger, Martini Floréale, 3cents Tonic

18cl

GOOD LEAF -10

Tanqueray 0.0, Verveine, Basilic

Tanqueray 0.0, Verbana, Basil

9cl

EASY SOUR -10

Captain 0.0, Ananas, Citronnelle

Captain 0.0, Pineapple, Lemongrass

11cl

VINS AU VERRE

CHAMPAGNES -10cl

Veuve Clicquot Réserve Cuvée Brut -16

NU Premier Cru 2019, Blanc de Blanc -16

VINS BLANCS -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

Bourgogne, Chardonnay -11

Domaine Félix Hélix, 2022

VINS ROUGES -12cl

Crozes-Hermitage -9.5

Laurent Combier, 2024

Saint-Émilion Grand Cru -10

L'Esprit de Jean Voisin, 2021

Île de Beauté -11

Minò domaine Sant Armettu, 2024

Hautes-Côtes-de -Beaune -12

Domaine Chanson, 2022

VINS ROSÉS -12cl

Côtes-de -Provence -8

Château d'Esclans, Whispering Angel, 2024



ALCOOLS

APÉRITIFS

Spritz, Saint Germain Spritz -13
Americano -10
Ricard -6,5

VERMOUTHS -6cl

La Quintinye Rouge, Dry, Blanc, Campari -8

BIÈRES

PRESSIONS *DRAFT*. 25cl -6, 50cl -9

Bière Blonde René, Brasserie Motte-Cordonnier 6°
Bière IPA Blanche Camille, Brasserie Motte-Cordonnier 4,5°
Bière Triple, Brussels Project 7,5°

BOUTEILLES *BOTTLES*. 33cl

Bière Noam 5,8° -8
Louis Motte Cordonnier sans alcool 0.0° -7

DIGESTIFS

Chartreuse Verte -12
Chartreuse Jaune -12
Chartreuse MOF -19
Chartreuse 9ème Centenaire -27
Cointreau -10
Cointreau Noir -12
Dom Bénédicte -10
Baileys -10
Limoncello -10
Amaretto -10
Get 27 -12
Rozelieures Poire Williams -14
Rozelieures Mirabelle -14
Irish Coffee -12

INTEMPORELS

DAIQUIRI -13

Rhum Santiago de Cuba, Rhum Eminente 3 ans
Smith & Cross, Citron vert, Sucre
*Santiago de Cuba Rum, Eminente 3-Year-Aged-Old Rum
Smith & Cross Rum, Lime, sugar*

WHISKY SOUR -13

J.W Black Label, Citron, Sucre, Aquafaba
J.W Black Label, Lemon, Sugar, Aquafaba

MANHATTAN -13

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

LAST WORLD -13

Gin Bombay Sapphire, Chartreuse Verte, Maraschino, Citron Vert
Bombay Sapphire Gin, Green Chartreuse, Maraschino, Lime

MAI-TAI -13

Rhum Santiago de Cuba, Rhum Eminente 3 ans
Smith & Cross, Citron vert, Cointreau, Orgeat
*Santiago de Cuba Rum, Eminente 3-Year-Old Rum
Smith & Cross Rum, Lime, Cointreau, Orgeat*

CAIPIRINHA -13

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

MARGARITA -15

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