

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 and za'atar, crispy tostadas

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

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

ENTRÉES

Carpaccio de dorade, concombre, crème de maïs et vinaigre de framboise -15
Sea bream carpaccio, cucumber, sweetcorn cream and raspberry vinegar

Tagliata de bavette de boeuf grillée, condiment à l'italienne -15
Grilled beef flank tagliata, Italian-style condiment

Salade de tomates cerises au flétan fumé, eau de tomate à l'origan -14
Cherry tomato salad with smoked halibut, oregano tomato water

Velouté froid de courgettes, straciatella fumée et tuiles de pain croustillantes, huile de basilic -14
Chilled courgette velouté, smoked straciatella, crispy bread tuile and basil oil

PLATS

TERRE / MEAT

Salade Amour, volaille tiède, pomme rôtie et crème d'artichauts confits, mendiants -26
Amour salad, warm chicken, roasted apple, artichoke cream and candied fruit & nut mix

Tagliata de bavette de boeuf, condiment à l'italienne et grenailles rôties au thym -29
Beef flank tagliata, Italian-style condiment and thyme-roasted potatoes

Quasi de veau rôti, caviar d'aubergines et haricots verts au beurre persillé, jus de veau corsé -29
Roasted veal rump, aubergines caviar, green beans with parsley butter and rich veal jus

Tomate farcie au paleron de veau fondant, riz pilaf aux petits légumes et sauce tomate -28
Stuffed tomato with slow-cooked veal shoulder, vegetable pilaf rice and tomato sauce

MER / SEA

Queue de lotte cuite à basse température, légumes d'une ratatouille à la tomate cerise et salade fraîcheur -29
Slow-cooked monkfish tail, ratatouille vegetables with cherry tomatoes and fresh herb salad

Filet de bar grillé, boulgour au citron vert et légumes d'été fondants -31
Grilled sea bass filet, lime bulgur & melting summer vegetables

VÉGÉTAL / VEGETARIAN

Salade de tomates anciennes au vinaigre balsamique affiné, burrata crémeuse et basilic -26
Heritage tomato salad, aged balsamic vinegar, creamy burrata and basil

Aubergines à la parmigiana, aubergines fondantes, sauce tomate basilic gratinées au parmesan -25
Aubergine parmigiana, slow-cooked aubergines, tomato and basil sauce gratinated with parmesan

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included - Price includes all taxes. Allergen list available on request.

BARBECUE

Onolet de boeuf grillé, sauce au poivre, sucrose croquante et pomme paille -30
Grilled hanger steak, pepper sauce, crisp baby gem lettuce and shoestring potatoes

Côtelettes d'agneau grillées, taboulé de boulgour au citron vert et carottes au cumin -30
Grilled lamb cutlets, lime bulgur tabbouleh and cumin-spiced carrots

Sébaste grillée, houmous crémeux au citron et salade de légumes croquants au paprika fumé -28
Grilled redfish, creamy lemon hummus and crunchy vegetable salad with smoke paprika

À PARTAGER À DEUX / TO SHARE FOR TWO

Côte de boeuf grillée, grenailles rôties et salade verte -36
Grilled Côte de Boeuf, rich jus, roasted baby potatoes and green salad

MENU MOMENT

DEUX SERVICES, TWO COURSES -29€

TROIS SERVICES, THREE COURSES -37€

Demandez à votre chef de rang le menu de la semaine

Ask your head waiter for the menu of the week

ENTRÉE PLAT OU GRILLADE AU CHOIX DESSERT
(Supplément 5€)

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes d'une ratatouille, sauce tomate basilic -6
Ratatouille vegetables with tomato and basil sauce

Riz pilaf -4
Pilaf rice

Salade verte -4
Green salad

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

Légumes d'été fondants -5
Seasonal summer vegetables

Grenailles rôties au thym -5
Thyme-roasted baby potatoes

Pâtes au beurre -5
Buttered pasta

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

Café ou thé gourmand -13
Gourmet coffee or tea

Coupe glacée au Yaourt et aux fruits de saison -13
Frozen yogurt sundae with seasonal fruits

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 aux fraises fraîches verveine et vanille de Madagascar -13
Fresh strawberry tartlet, verbena and madagascar vanilla

Salade de fruits frais à partager -20
Fresh fruit salad to share

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 le 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 soirées. Il y avait cette envie de construire un lieu vivant, élégant sans être figé, exigeant sans peser la chaleur humaine qui fait revenir les gens une deuxième fois, puis une troisième. Le NU s'est construit dans le mouvement permanent, 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 soirées 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'en fond, Le NU n'a jamais été une finalité. C'était le début de quelque chose.



NU

RESTAURANT



PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NU



ALLERGÈNES



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

UNE
VUE

UN
MOMENT

UNE
TABLE

