

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 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

ENTRÉES

Carpaccio de dorade -15

Concombre, crème de maïs et vinaigre de framboise

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 -14

Eau de tomate à l'origan

Cherry tomato salad with smoked halibut, oregano tomato water

Velouté froid de courgettes -14

Stracciatella fumée et tuiles de pain croustillantes, huile de basilic

Chilled courgette velouté, smoked stracciatella, crispy bread tuile and basil oil

PLATS

TERRE / MEAT

Salade Amour, volaille tiède -26

Pomme rôtie et crème d'artichauts confits, mendiants

Amour salad, warm chicken, roasted apple, artichoke cream and candied fruit & nut mix

Tagliata de bavette de boeuf -29

Condiment à l'italienne et grenailles rôties au thym

Beef flank tagliata, Italian-style condiment and thyme-roasted potatoes

Quasi de veau rôti -29

Caviar d'aubergines et haricots verts au beurre persillé, jus de veau corsé

Roasted veal rump, aubergines caviar, green beans with parsley butter and rich veal jus

Noix d'entrecôte persillée de la maison Lesage -39

Grenailles rôties et oignon fondant, jus corsé

Marbled ribeye steak from Lesage, roasted baby potatoes, melting onion and rich jus

Poitrine d'agneau confite et grillée -30

boullgour et légumes fondants, sauce d'un tajine aux raisins secs

Confit and grilled lamb belly, bulgur wheat, melting vegetables and tajine sauce

Tomate farcie au paleron de veau fondant -28

Riz pilaf aux petits légumes et sauce tomate

Stuffed tomato with slow-cooked veal shoulder, vegetable pilaf rice and tomato sauce

MER / SEA

Queue de lotte cuite à basse température -29

Légumes d'une ratatouille à la tomate cerise et salade fraîcheur

Slow-cooked monkfish tail, ratatouille vegetables with cherry tomatoes and fresh herb salad

Filet de bar grillé -31

Boullgour au citron vert et légumes d'été fondants

Grilled sea bass filet, lime bulgur & melting summer vegetables

Sole grillée, beurre meunière et pommes dauphine -42

Grilled dover sole, meunière butter and dauphine potatoes

Tentacule de poulpe à la galicienne -30

Pomme de terre et paprika fumé

Galician-style octopus tentacle, potatoes and smoked paprika

VÉGÉTAL / VEGETARIAN

Salade de tomates anciennes au vinaigre balsamique affiné -26

burrata crémeuse et basilic

Heritage tomato salad, aged balsamic vinegar, creamy burrata and basil

Aubergines à la parmigiana -25

Aubergines fondantes, sauce tomate basilic gratinées au parmesan

Aubergine parmigiana, slow-cooked aubergines, tomato and basil sauce gratinated with parmesan

À PARTAGER

DEUX COUVERTS / FOR TWO

Pâtes à la truffe, champignons rôtis et crème de truffe -56

Truffle pasta with roasted mushrooms

Côte de boeuf grillée, grenailles rôties et salade verte -96

Grilled Côte de Boeuf, rich jus, roasted baby potatoes and green salad

Short ribs de boeuf confit -72

Légumes de saison et jus corsé

Slow-cooked beef short ribs, seasonal vegetables and rich jus

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes d'été -5
fondants

Seasonal summer vegetables

Légumes d'une ratatouille -6
sauce tomate basilic

Ratatouille vegetables with tomato and basil sauce

Grenailles rôties -5
au thym

Thyme-roasted baby potatoes

Riz pilaf -4

Pilaf rice

Mayonnaise truffée -1
épicée ou nature

Truffle, spicy or plain mayonnaise

Salade verte -4

Green salad

Pâtes au beurre -5

Buttered pasta



Le petit menu 19

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

Volaille rôtie ou poisson blanc purée de pomme de terre et petits pois

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

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%
*Madagascar 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
tropeziennne 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

*Le NU n'a jamais été pensé comme un simple restaurant, mais comme un
lien 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 soirs.
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
permanant, entre la précision de la cuisine, l'énergie de la salle, le bruit des
bars 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 soirs d'été sur le rooftop,
des lires 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 NÙ



ALLERGÈNES



NU
RESTAURANT

NU

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

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.

UNE
VUE

UN
MOMENT

UNE
TABLE