

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 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 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 nuits d'été sur le rooftop, des livrés 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 79 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 -9
Glace vanille et espresso
Like an Affogato, vanilla ice cream and espresso

Tartelette à la poire et vanille de Madagascar -13
Noix de pécan torréfiées
Pear & Madagascar vanilla tartlet, roasted pecans

La pomme d'or, sablé breton -13
Pomme confite et caramel au beurre salé
The Golden Apple, Breton shortbread, confit apple and salted butter caramel

Fondant coeur coulant au chocolat 75% São Palmé -13
Crème anglaise à la vanille de Madagascar fumée
Warm 75% São Palmé chocolate lava cake, Madagascar vanilla custard

Paris-Brest à la noisette, café et Dulcey -13
Hazelnut Paris-Brest, coffee and dulcey

Mont blanc glacé, cassis et châtaignes -13
Iced Mont Blanc, blackcurrant & chestnut

Coupe glacée au citron, meringue et huile d'olive -13
Lemon ice cream, meringue & olive oil

Pavlova géante à partager -20
Fruits de saison et vanille de Madagascar
Giant Pavlova to share, seasonal fruits and Madagascar vanilla

Café ou thé gourmand -13
Gourmet coffee or tea

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.

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.



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 Chaï, 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 moelleuse -12

Creamy burrata and fluffy focaccia

Houmous de pois chiches au citron et zaatar, tostadas croustillantes -8

Chickpea hummus with lemon and zaatar, crispy tostadas

Pizzette feuilletée à l'oignon doux -11

Moutarde à l'ancienne et mimolette affinée

Sweet onion puff pastry pizzette, wholegrain mustard and aged Mimolette

Pommes dauphine et mayonnaise truffée -11

Dauphine Potatoes and truffle mayonnaise

Assiette de fromages affinés de la maison 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

Tostadas croustillantes, tartare de thon à la sauce ponzu -15

Crispy tostadas, tuna tartare with ponzu sauce

Beef roll au pastrami, pickles de chou et sauce savora -14

Pastrami beef roll, pickled cabbage and Savora mustard sauce

Escargots de Comines en persillade, croûtons dorés -14

Comines snails with garlic & parsley, golden croutons

Crudo de noix de Saint-Jacques -16

Vinaigrette à la passion et radis noir

Scallop crudo, passion fruit vinaigrette and black radish

Croquettes de crevettes grises -12

Grey shrimp croquettes

Gambas croustillantes au basilic, sauce sweet chili -16

Crispy prawns with basil, sweet chili sauce

6 huîtres des parcs de l'Impératrice -18

condiment pomme et vinaigre de cidre

6 oysters from the Impératrice oyster beds,

Apple and cider vinegar condiment



COCKTAILS

LEMON DRIFT -13

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

Dérive citronnée au coucher du soleil

GOLDEN APPLE -13

Cognac Hennessy, pomme, sirop de vergeoise
Hennessy Cognac, apple, brown sugar syrup
11cl, 13,9%

L'énergie monte, le temps ralentit

NUTTY FIZZ -13

Gin Bombay, amande, citron, orange bitter
Bombay Gin, almond, lemon, orange bitters
14cl, 18%

Une douceur qui s'installe

CUBA COFFEE -13

Rhum Eminente 3 ans
La Quintinye rouge, sirop d'érable, café
Eminente 3-Year-Old Rum, La Quintinye
Rouge, maple syrup, coffee
9cl, 28%

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 cœur de Canne (Martinique) -13
La Favorite 4 ans (Martinique) -14
Savanna Must (La Réunion) -16
Savanna Art of Rum -28

CALVADOS -4cl

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

CIGARES

Adressez-vous directement à nos barmans
pour découvrir notre cave à cigares
Ask our bartenders about our cigar selection



ALCOOLS

VODKA -4cl

Belvédère (Pologne) -13
Belvedere Ten (Pologne) -38
Beluga (Montenegro) -13
Beluga Gold Line (Montenegro) -29

GIN -4cl

Citadelle (France) -13
Normindia (France) -14
NÜ X Distillerie d'Hautefeuille (Picardie) -13
Hendricks (Écosse) -13
Monkey 47 (Allemagne) -15
Mare (Espagne) -13
Bombay 1er Cru (London Dry) -14
Bombay Sapphire -13

TEQUILA -4cl

Patrón XO Café -16
Patrón Silver -14
Clase Azul Reposado -35
Clase Azul Plata -24
Clase Azul Gold -58

MEZCAL -4cl

Noble Coyote -13
Lost Explorer 8 ans -16

ROSA -14

Tequila Patrón 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 3yo rum, Pineapple, Lemongrass
11cl, 18%
Un aller simple pour les tropiques

FRENCH NECTAR -14

Vodka Belvedere, poire, noisette, champagne*
Belvedere Vodka, pear, hazelnut, Champagne
*Contient du lactose *Contains lactose*
20cl, 12,8%
L'équilibre entre douceur et tension

SMOKEY HONEY -13

Whisky Black Label, whisky Ardbeg, gingembre, miel
Black Label Whisky, Ardbeg Whisky, ginger, honey
12cl, 17%
La fraîcheur dans sa version la plus vive !



COCKTAILS

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%
Ample, frais et résolument tropical

SALVAJE COLADA -13

Rhum Eminente 3 ans, Ananas, Vanille, Tonka, Coco*
Rum Eminente 3yo, 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
Laphroaig 10 ans -14
Ardbeg 10 ans -16
Isle of Raasay -24
Laphroaig -14

IRLANDAIS -4cl

The Irish Man -13
Writers Tears -22

AMÉRICAINS -4cl

Woodford Reserve -13

FRANÇAIS -4cl

Michel Couvreur Pale Single -21
Michel Couvreur Intravagan'za -15
Rozelieures Les Chauffours -14
Gwalarn -14

DANEMARK -4cl

Stauning Host -14
Stauning Kaos -18

MOCKTAILS

SABIA -10

Captain 0.0, Ananas, Coco, Vanille*

*Captain 0.0, pineapple, coconut, vanilla**

*Contient du lactose *Contains lactose*

15cl

EDEN -10

Martini Vibrante, Pomme, Passion, Basilic

Vibrant Martini, apple, passion fruit, basil

14cl

SPICY APPLE -10

Pomme, cannelle, thym, ginger beer

Apple, cinnamon, thyme, ginger beer

20cl

SWEET MANDARINE -10

Miel, fleur d'oranger, mandarine, bergamotte

Honey, orange blossom, mandarin, bergamot

20cl

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, Corse -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 -8

BIÈRES

PRESSIONS *DRAFT*. 25cl -9, 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 0.5° -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 Poiré Williams -14
Rozelieures Mirabelle -14
Irish Coffee -12
Abricot - Roulot -17

INTEMPORELS

DAIQUIRI -13

Rhum Eminente 3 ans
Smith & Cross, Citron vert, Sucre
Eminente 3yo Rum Smith & Cross Rum, Lime, sugar

WHISKY SOUR -13

Johnnie Walker Black Label, Citron, Sucre, Aquafaba
Johnnie Walker Black Label, Lemon, Sugar, Aquafaba

MARGARITA -15

Téquila Patron silver, cointreau, citron vert
Patrón Silver Tequila, Cointreau, lime

LAST WORD -13

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

MAI-TAI -13

Rhum Eminente 3 ans Smith & Cross, Citron vert, Cointreau, Orgeat
Eminente 3yo Rum Smith & Cross Rum, Lime, Cointreau, Orgeat

CAIPIRINHA -13

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

VODKA MARTINI -13

Vodka Belvedere, La Quintinye, olive
Belvedere Vodka, La Quintinye, olive