

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

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

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

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

ENTRÉES

Œuf bio parfait -14
Poêlée d'épinards et blettes aux noisettes et siphon hollandaise
*Organic slow-cooked egg, sautéed spinach
and Swiss chard with hazelnuts, hollandaise espuma*

Poule au pot truffée -16
Suprême de volaille et légumes fondants, truffe fraîche
Truffled "Poule au Pot", chicken supreme, tender vegetables and fresh truffle

Noix de Saint-Jacques grillées -18
Purée crémeuse de potimarron et courge spaghetti
Grilled scallops, creamy pumpkin purée and spaghetti squash

Poêlée de coquillages et légumes d'automne en barigoule -15
Sautéed shellfish and autumn vegetables, barigoule-style

PLATS

TERRE / LAND

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

Travers de cochon laqué à la sauce barbecue -27
Carottes glacées et chou rôti
BBQ-glazed pork ribs, glazed carrots, roasted cabbage

Tartare de bœuf fumé au couteau -29
Salade d'herbes et pommes dauphines
Smoked beef tartare, herb salad, pommes dauphine

Noix d'entrecôte persillée de la maison Lesage -39
Mousseline de pomme de terre, échalotes fondantes et jus corsé
Marbled Maison Lesage ribeye, creamy potato purée, braised shallots and rich jus

Blanquette de paleron de veau confit -29
Riz pilaf et petits légumes
Slow-cooked veal shoulder blanquette, pilaf rice and seasonal vegetables

MER / SEA

Cabillaud vapeur -27
Potimarron crémeux, héliantis confits et sauce waterzoi
Steamed cod, creamy pumpkin, confit helianti, Waterzooi sauce

Noix de Saint-Jacques grillées -31
Chou-fleur en mousseline et rôti, cacahuètes et beurre noisette
Grilled scallops, cauliflower purée and roasted cauliflower, peanuts and brown butter

VÉGÉTAL / VEGETARIAN

Risotto crémeux au potimarron, cèpes rôtis et châtaigne -27
Creamy pumpkin risotto, roasted porcini mushrooms and chestnuts

Rigatonis à la truffe fraîche, champignons rôtis -30
Rigatoni with fresh truffle and roasted mushrooms



À PARTAGER

Côte de bœuf persillée de la maison Lesage -96€
mousseline de pomme de terre et salade verte, jus corsé
*Marbled rib of beef from Maison Lesage
Creamy potato purée, green salad, rich jus*

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

DESSERT

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison -5
Seasonal vegetables

Salade verte -4
Green salad

Poêlée de pâtes -5
au beurre
Buttered pasta

Mousseline de pomme de terre -6
Creamy potato purée

Riz pilaf -4
Pilaf rice

Truffe fraîche -7
Fresh black truffle

Mayonnaise truffée ou épicée -1
Truffle or spicy mayonnaise

DESSERTS

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

Comme un Affogato -9
Glace vanille et espresso
Like an Affogato, vanilla ice cream and espresso

Café ou thé gourmand -13
Gourmet coffee or tea

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

Fondant cœur 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*

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

Le petit menu -19

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

Filet de volaille ou poisson blanc cuit à la vapeur
Mousseline de pomme de terre et légumes de saison
*Chicken fillet or steamed white fish
Potato purée and seasonal vegetables*

Sundae glace vanille et chocolat caramel ou fruits de saison
Vanilla ice cream sundae with chocolate, caramel or seasonal fruits



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 livres 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



ALLERGÈNES

NU

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

UNE
VUE

UN
MOMENT

UNE
TABLE

