

GRIGNOTAGES



PLATS

TERRE / LAND

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 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

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

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

Sautéed shellfish and autumn vegetables, barigoule-style -15

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

Vol-au-vent au ris de veau -35

Volaille, girolles et salade verte

Sweetbread vol-au-vent, chicken, chanterelles and green salad

MER / SEA

Cabillaud vapeur -27

Potimarron crémeux, héliantis confits et sauce waterzoï

Steamed cod, creamy pumpkin, confit helianti, waterzooi sauce

Coquillages à la marinière et risotto au potimarron -27

Marinière-style shellfish with pumpkin risotto

Sole grillée, beurre meunière et pommes dauphines -42

Grilled Dover sole, meunière butter and dauphine potatoes

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 -27

Cèpes rôtis et châtaignes

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

DEUX COUVERTS / FOR TWO

Pâtes aux gambas grillées, bisque crémée -68

Pasta with grilled prawns and creamy bisque

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

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison -5

Seasonal vegetables

Salade verte -4

Green salad

Poêlée de pâtes

au beurre -5

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



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



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 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

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

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 hivers en salle, des services intenses, des moments de doute et d'autres où tout semblait parfaitement à sa place.

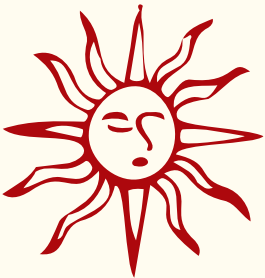
Et cinq ans plus tard, ce qui nous rend le plus fiers, ce n'est pas seulement d'avoir construit un lieu qui fonctionne, mais un lieu qui continue de vivre, d'évoluer et de rassembler. Parce qu'au fond, Le NU n'a jamais été une finalité. C'était le début de quelque chose.



PLUS D'INFORMATIONS
SUR LE NŪ



ALLERGÈNES



NŪ

93 Avenue Le Corbusier
Lille 59600
+33 (0)3 20 78 37 03
www.nu-lille.fr

UNE
VUE

UN
MOMENT

UNE
TABLE

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.