



LANGUES / LANGUAGES

(Cliquez pour voir)

Français

English

BOISSONS / DRINK

(Cliquez pour voir)

Bar

Vins & Champagnes

Bienvenue chez NU

Découvrez notre carte du dîner

GRIGNOTAGES & PETITS PLATS

à partager, ou pas

Arancini tomate - mozzarella

Condiment olive noire et tomate confite
13 €

Tapenade d'olives de Kalamata

Basilic frais et tostadas croustillantes
11 €

Toast de boeuf maturé fumé

Pain de mie de chez Alex Croquet, sucrine à la savora
12 €

Beignets de gambas

Mayonnaise au basilic
15 €

Burrata di buffala 200g

Pesto au basilic et pain au levain
16 €

Pizzette feuilletée aux champignons

Salade de jeunes pousses à l'huile de truffe
et copeaux de parmesan
12 €

— Houmous raz-el-hanout

Tostada croustillantes
8 €

— Petites pommes dauphines, mayonnaise à la truffe
12 €

— Tempura de légumes d'automne

Mayonnaise ponzu
12 €

Croque monsieur emmental et beurre truffé

Jambon blanc
16 €

6 Huîtres N°3 Les Parcs de l'Impératrice de Joël Dupuch

Condiment à la pomme
18 €

Assiette de fromages affinés Romain Olivier

19 €

ENTRÉES

Crudo de daurade française

Concombre et chou romanesco grillés, bouillon aux saveurs d'été
16 €

Oeuf parfait

Chou blanc fondant et eryngii grillé
14 €

Effeillé de veau rôti

Mayonnaise façon vitello tonnato, câpres frits et croûtons
17 €

Tartare de bœuf maturé

Câpres et oignons frits
Mayonnaise rémoulade
17 €

PLATS

MER

Tentacule de poulpe croustillante

Risotto à la tomate et au basilic, tomates rôties
31 €

Pêche côtière de la criée boulonnaise en waterzoï

Mousseline de potimarron aux éclats de
noisette et légumes vapeur
Salade d'herbes aromatiques
26 €

Encornet grillé

Linguines en bolognaise de chorizo
30 €

Filet de bar grillé

Poêlée de linguines aux légumes racines et crème citronnée
31 €

TERRE

Noix d'entrecôte persillée

Mousseline de pomme de terre truffée et carottes fanes rôties
Jus corsé
39 €

Echine de cochon confite et grillée

Mousseline de potimarron, grenailles, carottes et panais rôtis
26 €

Filet de volaille française grillé

Riz basmati et légumes d'automne rôtis
Sauce pouletle au vadouvan
27 €

Salade Amour, volaille tiède

Pomme Gala rôtie, oignons confits au balsamique et artichauts marinés,
crème d'artichauts au wasabi et mendiants
26 €

Quasi de veau rôti

Mousseline de pomme de terre truffée,
fricassée de légumes d'automne et jus corsé
30 €

Tartare de bœuf maturé

Câpres et oignons frits
Salade d'herbes et petites pommes dauphines
Mayonnaise rémoulade
30 €

VÉGÉTAL

— Crozets au sarrasin comme un risotto

Potimarron confit et poêlée de champignons sauvages
25 €

GRANDS PLATS À PARTAGER

Pâtes aux truffes et champignons

Pennone, pleurottes, shiitakés rôtis,
crème truffée et huile à la truffe noire
58 €/deux couverts

Basse-Côte de boeuf confite

Pommes fondantes
et légumes de saison rôtis et jus corsé
68 €/deux couverts

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Pommes dauphines, mayonnaise à la truffe — 12 €

Légumes de saison — 5 €

Salade verte — 4 €

Riz parfumé — 4 €

Poêlée de linguines au beurre — 5 €

Purée de pomme de terre à la truffe - 6 €

DESSERTS

Mille feuille NŪ

Crème diplomate, caramel et fève de tonka
13 €

Fondant coeur coulant chocolat noir

Crème anglaise vanillée
13 €

Pavlova fraise-rhubarbe

Meringue légère, fraises, chantilly et rhubarbe confite
13 €

Profiterole

Tuile caramel, fleur de sel, glace vanille, sauce chocolat
13 €

Tartelette citron meringuée

Crèmeux citron, meringue italienne et confit citron jaune
13 €

Café ou Thé gourmand

Chou Paris-Brest, Tartelette citron meringuée,
Pavlova fraise, Mini fondant chocolat
13 €

Pomme d'Or

Pomme confite et caramélisée,
crèmeux caramel et ganache montée vanille
13 €

Paris-Brest

À la noix de pécan, crèmeux noisette
13 €

Assiette de fromages affinés Romain Olivier

19 €

— Végétarien



LE PETIT MENU

Jusqu'à 12 ans

19 €

PLATS

Filet de volaille rôti
Poêlée de légumes et pâtes à la crème, volaille française

OU

Poisson du moment
Poêlée de légumes et pâtes à la crème

DESSERTS

Sundae fruits rouge

OU

Sundae chocolat caramel

nū

WELCOME TO NŪ

Discover our diner menu

SNACKS & SMALL DISHES

to share, or not...

Arancini tomato - mozzarella

Black olive and tomato confit condiment
13 €

Kalamata olive tapenade

With fresh basil and crispy tostadas
11 €

Toast of smoked matured beef

Alex Croquet's bread, savory sucrine
12 €

Prawn fritters

Basil mayonnaise
15 €

Burrata di buffala 200g

Basil pesto and sourdough bread
16 €

Puff pastry with mushrooms

Baby sprouts salad with truffle oil
and Parmesan shavings
12 €

— Raz-el-hanout humus

Crispy toastada
8 €

— Dauphine potatoes with black truffle

12 €

— Autumn vegetable tempura

Ponzu mayonnaise
12 €

Croque monsieur, emmental and truffled butter

White ham
16 €

6 Oysters N°3 Les Parcs de l'Impératrice of Joël Dupuch

Apple condiment
18 €

Cheese plate ripened by Romain Olivier

19 €

STARTERS

French sea bream crudo

Grilled cucumber and romanesco cabbage,
summer-flavored broth
16 €

Perfect Egg

Tender white cabbage and grilled eryngii mushrooms
14 €

Roasted veal flakes

Vitello tonnato mayonnaise, fried capers and croutons
17 €

Matured beef tartare

Fried capers and onions
Rémoulade mayonnaise
17 €

MAIN COURSES

SEA

Crispy octopus tentacle

Tomato and basil risotto with roasted tomatoes
31 €

Waterzoi coastal fish

Mousseline of pumpkin with hazelnut slivers
and steamed vegetables
Herb salad
26 €

Grilled squid

Linguins in chorizo bolognese
30 €

Grilled sea bass fillet

Pan-fried linguine with root vegetables and lemon cream
31 €

LAND

Parsley rib eye

Truffled potato mousseline and roasted carrot tops
Spicy juice
39 €

Confited and grilled pork shoulder

Pumpkin mousseline, baby potatoes, roasted carrots, and
parsnips
27 €

Grilled French poultry fillet

Basmati rice and roasted autumn vegetables
Chicken sauce with vadouvan
27 €

Amour salad, warm poultry

Roasted Gala apple, onion confit with balsamic and marinated
artichokes, artichoke cream with wasabi and beggars' bark
26 €

Roasted veal quasi

Truffled potato mousseline,
autumn vegetable fricassee and hearty jus
30 €

Matured beef tartare

Fried capers and onions
Herb salad with mini pommes dauphines.
Rémoulade mayonnaise
30 €

VEGETAL

— Buckwheat crozets prepared like a risotto

Confit red kuri squash and sautéed wild mushrooms
25 €

LARGE DISHES TO SHARE

Truffle and mushrooms calamarata

Pennone, oyster mushrooms, roasted shiitake mushrooms,
truffle cream and black truffle oil
58 €/two places

Confit beef rib

Melt-in-the-mouth apples
and roasted seasonal vegetables and full-bodied jus
68 €/two places

SIDE DISHES

Dauphine potatoes, truffle mayonnaise — 12 €

Season vegetables — 5 €

Green salad — 4 €

Flavoured rice — 4 €

Pan-fried linguine with butter — 5 €

Truffle mashed potatoes - 6€

DESSERTS

Mille feuille NŪ

Diplomat cream, caramel and tonka bean
13 €

Dark chocolate flowing heart fondant

Vanilla custard
13 €

Strawberry-rhubarb Pavlova

Light meringue, strawberries, chantilly and candied rhubarb
13 €

Profiterole

Caramel, fleur de sel, vanilla ice cream, chocolate sauce
13 €

Lemon meringue tartlet

Lemon cream, Italian meringue and yellow lemon confit
13 €

Gourmet coffee or tea

Paris-Brest pastry, Almond and apricot cake,
Mini dark chocolate fondant, Strawberry pavlova
13 €

Pomme d'Or

Candied and caramelized apple,
creamy caramel and vanilla ganache
13 €

Paris-Brest

With pecan nuts and hazelnut cream
13 €

Cheese plate ripened by Romain olivier

19 €

— Vegetarian

nū

LE PETIT MENU

Up to 12 years old

19 €

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

MAIN COURSES

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

Roasted poultry fillet

Pan fried vegetables and cream pasta, french poultry

OR

Fish à la carte

Pan fried vegetables and cream pasta

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

DESSERTS

ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့ကံ့

Red fruits sundae

OU

Chocolate & caramel sundae

ကံ့