RESTAURANT

LANGUES / LANGUAGES

(Cliquez pour voir)

Français

English

BOISSONS / DRINK

(Cliquez pour voir)

Bar

Vins & Champagnes

BIENVENUE CHEZ NŪ

Découvrez notre carte du dîner

GRIGNOTAGES & PETITS PLATS
à partager, ou pas

Croquettes crémeuses au Maroilles
Pickles
9 €

Toast de boeuf maturé fumé
Pain de mie de chez Alex Croquet, sucrine à la savora
12 €

Beignets de merlan frit
Mayonnaise piquante
12 €

Burrata di buffala 200g
Pesto au basilic et pain au levain
16 €

Pizette feuilletée à l'oignon doux
Condiment moutarde à l'ancienne
10 €

— **Houmous raz-el-hanout**
Tostada croustillantes
8 €

— **Petites pommes dauphines, mayonnaise à la truffe**
12 €

— **Tempura de légumes d'hiver**
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 pomme-poire
18 €

Saint Jacques caramélisées au Gin
Mousseline de panais, condiment à la pomme
20 €

Assiette de fromages affinés Romain Olivier
17 €

ENTRÉES

Oeuf parfait
Petits pois en mousseline et en salade, haddock
14 €

Noix de Saint-Jacques grillées
Mousseline de topinambours, tuiles de pain
et beurre monté à la truffe
19 €

Pastilla d'escargots de chez Fabien Lesaffre
Beurre maître d'hôtel, noisettes, céleri
16 €

Ravioles épinards et ricotta
Tétragone et feuilles de blettes.
Tout en crème de la côte d'Opale
14 €

PLATS

MER

Belles gambas grillées
Risotto vert au petits pois
30 €

Pêche côtière de la criée boulonnaise
Potimarron et céleri rôti, jus de carotte acidulé
26 €

Queue de lotte rôtie en Waterzoi
Paprika fumé et légumes fondants
28 €

Noix de St Jacques de nos côtes grillées
Poireau fondant infusé au curcuma, choux fondants
30 €

TERRE

Blanquette de veau confite
Jardinière de légumes d'hiver, riz pilaf
26 €

Effiloché de Paleron de bœuf en carbonnade flamande
Grenailles rôties et carottes multicolores
28 €

Entrecôte Irlandaise grillée
Pressé de pomme de terre à la sauge,
légumes d'hiver et jus corsé
39 €

Échine de cochon confite et grillée
Linguine aux girolles, sauce crème
26 €

Filet de volaille fermière en croûte de noisette
Artichauts de Jérusalem rôtis et échalotes confites,
riz parfumé, sauce poulette
26 €

Salade Amour, volaille tiède
Pommes rôties, oignons et artichauts confits, mendiants
crème d'artichauts au wasabi et vinaigrette
26 €

Épaule d'agneau confite
Semoule aux herbes, légumes rôtis en chermoula et jus corsé
28 €

VÉGÉTAL

Risotto aux petits pois
Feuilles de roquette et pickles d'oignons rouges
23 €

GRANDS PLATS À PARTAGER

Pâtes aux truffes et champignons
Pennoncini, pleurottes, shitakes, huile de truffe blanche
58 €/deux couverts

Basse-Côte de boeuf confite
Pommes grenailles à la graisse de canard
et légumes d'hiver rotis et jus corsé
68 €/deux couverts

Belles gambas rôties
Pommes grenailles roties, salade verte et sauce rouille
60 €/deux couverts

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Pommes dauphines, mayonnaise à la truffe — 10 €

Légumes de saison — 5 €

Salade verte — 4 €

Riz parfumé — 4 €

Poêlée de linguines au beurre — 5 €

DESSERTS

Mille feuille NŪ
Crème diplomate caramel-fève de tonka
et chantilly vanille de Madagascar
12 €

Fondant coeur coulant chocolat noir
Crème anglaise vanille et fève de tonka
12 €

Lille-Oaxaca
Crémeux chocolat noir, crème légère cannelle, tuiles pimentées
12 €

Pavlova framboise
Litchi et parfum de rose
12 €

Profiterole
Tuile caramel, fleur de sel, glace vanille, sauce chocolat
12 €

Café ou Thé gourmand
Chou Lille-Oaxaca, Tartelette Tartelette pistache-cassis,
Pavlova framboise, Mini fondant chocolat
12 €

Tartelette pistache-cassis
Crémeux chocolat blanc pistache du Piémont, marmelade cassis
12 €

Assiette de fromages affinés Romain Olivier
17 €

— Végétarien

NŪ

LE PETIT MENŪ

Jusqu'à 12 ans

19 €

PLATS

Filet de volaille rôti

Poêlée de légumes et pâtes à la crème, volaille française

OU

Poisson du mōment

Poêlée de légumes et pâtes à la crème

DESSERTS

Sundae mangue

OU

Sundae chocolat caramel

WELCOME TO NŪ

Discover our diner menu

SNACKS & SMALL DISHES
to share, or not...

Creamy croquettes with Maroilles
Pickles
9 €

Toast of smoked matured beef
Alex Croquet's bread, savory sucrine
12 €

Fried whiting fritters
Spicy mayonnaise
12 €

Burrata di buffala 200g
Basil pesto and sourdough bread
16 €

Sweet onion puff pastry pizette
Old-fashioned mustard seasoning
10 €

— Raz-el-hanout humus
Crispy toastada
8 €

— Dauphine potatoes with black truffle
12 €

— Winter vegetables tempura
Panzu mayonnaise
12 €

Croque monsieur, emmental and truffled butter
White ham
16 €

6 Oysters N°3 Les Parcs de l'Impératrice of Joël Dupuch
Apple-pear condiment
18 €

Gin caramelized scallops
Parsnip mousseline, apple condiment
20 €

Cheese plate ripened by Romain Olivier
17 €

STARTERS

Perfect egg
Peas in muslin and salad, haddock
14 €

Grilled scallops
Jerusalem artichoke mousseline, bread tiles and truffle butter
19 €

Snail pastilla from Fabien Lesaffre
Maître d'hôtel butter, hazelnuts, celery
16 €

Spinach and ricotta ravioli
Tetragona and chard leaves.
All in cream from the Opal Coast
14 €

MAIN COURSES

SEA

Grilled gambas
Green risotto with peas
30 €

Roasted coastal fish
Cauliflower, roasted cabbage, season vegetables
26 €

Roasted monkfish tail in Waterzoi
Smoked paprika and melting vegetables
28 €

Grilled scallops
Turmeric-infused leek, crispy white cabbage
30 €

LAND

Veal stew confit
Winter vegetables, pilaf rice
26 €

Beef chuck with Flemish carbonnade
Roasted grenailles and multicolored carrots
28 €

Grilled Irish beef steak
Pressed potatoes with sage, winter vegetables and hearty jus
39 €

Candied and grilled pork belly
Chanterelles linguine aand creamy sauce
26 €

Hazelnut-crusted chicken fillet
Roasted Jerusalem artichokes and shallot confit, flavoured rice, poulette sauce
26 €

Amour salad, warm poultry
Roasted apples, candied onions and artichokes, beggars' quarters, artichoke cream with wasabi and vinaigrette
26 €

Lamb shoulder confit
Herbed semolina, roasted vegetables in chermoula and hearty jus
28 €

VEGETAL

Pea risotto
Arugula leaves and red onion pickles
23 €

LARGE DISHES TO SHARE

Truffle and mushrooms calamarata
Pennoncini, oyster mushrooms, white truffle oil
58 €/two places

Confit beef rib
Grilled potatoes in duck fat
and roasted winter vegetables and full-bodied jus
68 €/two places

Roasted king prawns
Roasted potatoes, green salad with rouille sauce
60 €/two places

SIDE DISHES

Dauphine potatoes, truffle mayonnaise — 10 €

Season vegetables — 5 €

Green salad — 4 €

Flavoured rice — 4 €

Pan-fried linguine with butter — 5 €

DESSERTS

Mille feuille NŪ
Caramel-tonka bean diplomat cream
and Madagascar vanilla chantilly
12 €

Dark chocolate flowing heart fondant
Vanilla and tonka bean custard
12 €

Lille-Oaxaca
Creamy black chocolate, light cinnamon cream, spicy tiles
12 €

Raspberry Pavlova
Litchi and rose perfume
12 €

Profiterole
Caramel, fleur de sel, vanilla ice cream, chocolate sauce
12 €

Gourmet coffee or tea
Pistachio and blackcurrant tartlet, Lille-Oaxaca puff,
Mini dark chocolate fondant, Raspberry pavlova
12 €

Pistachio-cassis tartlet
White chocolate Piedmont pistachio cream,
blackcurrant marmalade
12 €

Cheese plate ripened by Romain olivier
17 €

— Vegetarian

NŪ

LE PETIT MENŪ

Up to 12 years old

19 €

MAIN COURSES

Roasted poultry fillet

Pan fried vegetables and cream pasta, french poultry

OR

Fish à la carte

Pan fried vegetables and cream pasta

DESSERTS

Mango sundae

OU

Chocolate & caramel sundae