

N³

Restaurant • Lounge Bar



Restaurant • Lounge Bar

Plat du jour

Laissez-vous tenter par notre formule du midi...

Plat du Jour + Dessert + Café = 35 Euros

Plat du jour : 24 Euros

Lundi : Le Grill

Mardi : La Cuisine du Monde

Mercredi : Le Risotto

Jeudi : Les Coquillettes

Vendredi : La Mer

Avant-Goût...

Le Poireau Vinaigrette 14.00
Œuf à la sauce Soja & Sauce Tartare

Le Filet de Thon Mariné 16.00
Roquette, Tomates Cerises & Mayonnaise aux herbes

Options Végan Disponible sur demande 10.00/22.00

Pour Suivre....

La Dorade Grise à la Plancha 26.00
Quinoa en deux façons, Légumes de saison & Sauce Vierge

Le Tournedos de Bœuf 29.00
Purée de Patates Douces, Oignons nouveaux & Beurre d'Escargot

Tout en Douceur...

La Mousse Chocolat 10.00
Cardamome & Eclats de Chocolat

La Figue Rôtie 10.00
Miel & Romarin, Chantilly Maison

Le Café Gourmand 12.00
La Mousse, Les Fruits, et La Surprise du Chef

Prix nets en euros service et toutes taxes comprises

Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12 :00 à 14 :30

Nous n'acceptons pas les chèques et les tickets restaurants

Les Apéritifs

Pastis 2.5 cl	08.00
Martini Rouge 6 cl	08.00
Martini Blanc 6 cl	08.00
Campari 6 cl	08.00
Kir Vin blanc 15 cl	09.00
Kir Royal 15 cl	14.00
Pedro Ximenez Valdespino 10 cl	09.00
Porto rouge 10 cl	08.00
Porto Blanc 10 cl	08.00
Suze 6 cl	08.00

Les Softs

6.00

Coca cola, coca cola zéro 33 cl
Schweppes tonic 25 cl
Les Jus de fruits & Nectar Charles Papillon : Poire, Framboise, Pêche, Abricot, Tomate 25 cl
Lipton Ice Tea 25 cl
Sprite 33 cl
Ginger Beer Schweppes 25 cl
Perrier 33cl

Les Jus Frais

7.00

Les jus de fruits frais : Orange, Pamplemousse, Pomme 20 cl

Les Bières

Duvel 33cl	08.00
Hoegaarden 33cl	08.00
Leffe 33cl	08.00
Heineken Pression 25 cl	06.00

Les Eaux Minérales

	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel	4.00	-	7.00
San Pellegrino	4.00	-	7.00
Orezza	-		8.00

Les Champagnes

	15 cl	37.5 cl	75 cl
Taittinger Brut	14.00	35.00	65.00
Henriot Blanc de Blancs	16.00		85.00
Billecart Salmon Rosé	18.00	49.00	102.00
Billecart Salmon Extra Brut			110.00
Veuve Clicquot Ponsardin			119.00
Henriot Millésime 2008			108.00
Moët & Chandon brut impérial			120.00

Les Vins Blancs		10 cl	37.5 cl	75 cl
L'Alsace				
Pinot gris Dom. Albert Mann AOC	2016	8.00		36.00
La Vallée de la Loire				
Quincy Dom. Des Croix AOC	2018			34.00
Sancerre Lucien Crochet AOC	2017			38.00
La Bourgogne				
Macon-Lugny Dom. Bouchard AOC	2018	7.00		26.00
Saint Veran Les Ombrelles AOP	2018			36.00
Chablis Dom. William Fevre AOC	2018	9.00	19.00	38.00
Meursault Dom. Bouchard AOC	2016/7	14.00		72.00
Chassagne Montrachet Dom. Decelle-Villa	2013			125.00
<i>Appellation Chassagne Montrachet</i>				
La Vallée du Rhône				
Crozes Hermitage Dom des hauts Chassis AOP	2017/8	9.00		40.00
Condrieu Francois Merlin AOC	2016			72.00
Les Vins Rouges		10 cl	37.5 cl	75 cl
La Loire				
Sancerre Lucien Crochet AOC	2014/5			39.00
La Bourgogne				
Pinot Noir Dom. Bouchard AOC	2018	8.00	19.00	28.00
Hautes Côtes de Beaune Michel Picard AOP	2017			48.00
Monthélie 1 ^{er} Cru Dom. Bouchard AOC	2017	12.50		68.00
Pommard Dom. Decelle-Villa AOP	2014			95.00
Nuit Saint Georges 1 ^{er} Cru « les Poulettes »	2013			118.00
<i>Appellation 1^{er} Cru contrôlé</i>				
La Vallée du Rhône				
Saint-Joseph – Paul Jaboulet Aîné AOC	2016	9.00		48.00
Crozes-Hermitage Dom. Des Hauts Chassis AOP	2018			36.00
Côte Rôtie « Le Village » S.Ogier AOC	2016			72.00
Le Bordelais				
Lussac Saint-Emilion Cuvée Bellevue AOC	2016	8.00		32.00
Château La Lagune – Mademoiselle L, AOC	2015	9.50		52.00
Le Beaujolais				
Fleurie Château de Poncié AOC	2014			24.00
Les Vins Rosés		10 cl	37.5 cl	75 cl
Provence				
Minuty, AOP		9.00		42.00

Prix nets en euros service et toutes taxes comprises

Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12 :00 à 14 :30

Nous n'acceptons pas les chèques et les tickets restaurants