

# N<sup>3</sup>

Restaurant • Lounge Bar

*Par Julien Manifeste*

## Avant-Goût...

---

<b>Les Burratta</b> 	12.00
<i>Tomates anciennes, huile de basilic, pignons de pin</i>	
<b>Le Saumon</b>	13.00
<i>Gravlax, avocat, agrume</i>	
<b>La Terrine</b>	11.00
<i>Terrine de campagne, pickles de cornichons</i>	
<b>L'Entrée du Jour</b>	15.00

## Pour Suivre...

---

<b>Le Burger</b>	26.00
<i>Cheddar, bœuf, compoté d'oignon, estragon</i>	
<b>La Daurade</b>	28.00
<i>Daurade, julienne de légumes aux épices sauce vierge</i>	
<b>La Salade Caesar</b>	24.00
<i>Poulet croustillant, tomates séchées, anchois, parmesan</i>	
<b>Possibilité en version végétarienne</b> 	
<b>L'entrecôte</b>	33.00
<i>Sauce chimichurri, frites maison, salade verte</i>	
<b>Le Plat du Jour</b>	28.00

## Tout en Douceur...

---

<b>Les fraises</b>	12.00
<i>Nage de fraises à la fleur d'hibiscus</i>	
<b>Les Agrumes</b>	11.00
<i>Salade d'agrumes aux fruit de la passion, sorbet orange</i>	
<b>Le Chocolat</b>	13.00
<i>Mi cuit chocolat, glace vanille</i>	

 **Plat Végétarien**

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

# N<sup>3</sup>

Restaurant • Lounge Bar

## Les Vins Blancs

12.5 cl 37.5 cl 75 cl

### L'Alsace

Riesling AOP Hugel Et Fils 2023 28.50

### La Loire

Pouilly Fumé AOC Domaine Régis Minet 2023 8.00 39.00

Sancerre AOP Château De Sancerre 2023 51.00

### La Vallée du Rhône

Côte du Rhône AOP Bio Artésis  2023 6.00 25.00

Crozes-Hermitage AOP Petite Ruche Chapoutier 2023 52.00

### La Bourgogne

Chablis AOP St Martin – Domaine Laroche 2023 8.00 28.00 43.00

Givry AOP Domaine Chofflet Valdenaire 2020 59.00

Meursault AOC Clos Du Cromin Bitouzet-Prieur 2022 90.00

## Les Vins Rosé

12.5 cl 75 cl

Côtes de Provence AOP Symphonie 2024  8.50 42.00

Côtes de Provence AOP Minuty Prestige 2024 51.00

## Les Champagnes

12.5 cl 37.5 cl 75 cl

Taittinger Brut 14.00 45.00 90.00

Taittinger Rosé 16.00 50.00 95.00

Champagne Barons de Rothschild Blanc De Blanc 140.00

Champagne Bollinger Spécial Cuvé 160.00

Dom Pérignon Vintage 2012 375.00

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants



*Restaurant • Lounge Bar*

**Les Vins Rouges** 12.5 cl   37.5cl   75 cl

---

**La Bourgogne**

Pinot Noir AOC - Domaine Laroche	2023			29.00
Monthélie AOC - Dom. Bouchard	2020	13.00	39.00	69.00
Mercrey AOC Château De Chamirey	2023			76.00

**La Loire**

Menetou Salon AOC – Cuvée les Bornés 	2022	7.00		36.00
Chinon AOC Les Gravières – Couly-Dutheil	2022			26.00

**La Vallée du Rhône**

Côte du Rhône AOP Bio Artésis Domaine Ogier 	2023	6.00		25.00
Cairanne BIO AOC – Domaine Richaud 				48.00
Saint-Joseph AOP Agricola – Domaine Garon				60.00
Châteauneuf du Pape AOC Clos de l'Oratoire	2022	13.00	43.00	72.00

**Le Bordelais**

St-Emilion Grand Cru AOP Les jardins de Soutard 2014	8.00			50.00
Pessac Léognan AOP - Château D'Alix				55.00
Haut Médoc AOP La Demoiselle Sociando-Mallet 2016				66.00

**Le Languedoc**

Terrasses du Larzac AOP L'Alchimiste Black Edition 2017				48.00
---	--	--	--	-------

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
*Carte disponible* du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

# N<sup>3</sup>

Restaurant • Lounge Bar

## Les Apéritifs

---

Pastis 2.5 cl	7.00
Martini Rouge 6 cl	8.00
Martini Blanc 6 cl	8.00
Campari 6 cl	8.00
Kir Vin blanc 15 cl	9.00
Kir Royal 15 cl	16.00
Porto Rouge/Blanc 10 cl	8.00
Suze 6 cl	8.00

## Les Softs

---

**6.00**

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl
Schweppes Tonic 25 cl
Nectar de Fruits Charle Papillion : Poire, Framboise, Pêche
Jus de Tomate Charle Papillion 20cl
Lipton IceTea 25 cl
Limonade Voilà au citron de menton bio 33cl 
Ginger Beer hysope bio 25 cl 
Perrier 33cl

## Les Jus Frais

---

**6.00**

Les jus de fruits Frais : Orange, Pamplemousse, Pommes 20 cl

## Les Bières

---

**7.00**

Duvel 33cl
Hoegaarden 33 cl
Leffe 33cl
La Parisienne Bio 33 cl 
Desperados 33cl

## Les Eaux Minérales

---

**50 cl 100 cl**

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
Carte disponible du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

Vittel	
	6.00
San Pellegrino	
	7.00
Orezza	
	8.00



	4.00
	5.00

*Restaurant • Lounge Bar*

Les Whiskys (4cl)

<b>Chivas Regal 12 ans</b> <i>Malté, puissant, boisé</i>	10.00
<b>Jack Daniel's Gentleman</b> <i>Boisé, notes torréfiées</i>	12.00
<b>Nika from the Barrel</b> (Blend Japonais) <i>Vanillé, boisé, épicé</i>	16.00
<b>Oban 14 ans</b> (Ecosse) <i>Floral, fruité</i>	14.00
<b>Laphroaig 10 ans</b> (Islay) <i>Fumé, tourbé</i>	14.00
<b>Le Sexton</b> (Irlande) <i>Doux, délicat, Fruité</i>	13.00

Les Gins (4 cl)

<b>Tanqueray</b> <i>Equilibré et doux</i>	10.00
<b>Hendrick's</b> <i>Riche et dynamique</i>	10.00
<b>Bombay Sapphire</b> <i>Complexe et pulpeux</i>	10.00

Les Vodkas (4 cl)

<b>Ketel One</b> <i>Touches d'agrumes &amp; Miel</i>	10.00
<b>Grey Goose</b> <i>Douce et délicatement sucré</i>	12.00
<b>Stolichnaya</b> <i>Moelleuse &amp; équilibrée</i>	10.00

Les Rhums (4cl)

<b>Havana Club 3 ans</b>	9.00
<b>Diplomatico</b> <i>Moelleux, notes caramélisées, fruitées &amp; épicées</i>	12.00
<b>Don Papa</b> <i>Doux &amp; Délicat</i>	12.00
<b>Zacapa</b> <i>Complexe, Goût caramel, épices de chênes et raisins sec</i>	16.00
<b>Saint James 1765</b> <i>Rhum Agricole, épicé, boisé</i>	16.00

Téquila / Mezcal / Pisco (4cl)

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
*Carte disponible* du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
 Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

Tequila Jose Cuervo  
12.00

# N<sup>3</sup>

Especial  
Pisco Heron By Waqar

9.00

*Restaurant • Lounge Bar*

**Les Thés et Infusions Bio chez Pascal Hamour**  **6.00**

Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Thé Vert à la Menthe, Thé Vert au Jasmin,  
Thé Vert Sencha, Rooibos

Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

**Les Cafés**

Expresso, décaféiné, café allongé	4.00
Double expresso	6.00
Cappuccino, café Latte	7.00
Cappuccino, café Latte au lait d'amande/Soja	7.00
Chocolat Chaud	7.00

**Les Digestifs (4 cl)**

Limoncello	8.00
Cognac Hennessy Fine Cognac	16.00
Cognac Maison Gauthier XO	22.00
Armagnac Duc du Loussac VSOP	12.00
Bas Armagnac Duc du Loussac 1990	16.00
Chartreuse Verte	9.00
Bailey's	9.00
Get 27	9.00
Get 31	9.00
Amaretto	10.00

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
*Carte disponible* du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

Absinthe Supérieure La Fée  
10.00

**N<sup>3</sup>**

*Restaurant • Lounge Bar*

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
*Carte disponible* du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants

# N<sup>3</sup>

*Restaurant • Lounge Bar*

Prix nets en euros, service et toutes taxes comprises  
*Carte disponible* du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30  
Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets restaurants