

DÉCOUVREZ LE

N³

Restaurant • Lounge Bar

*Déjeuner du lundi au vendredi
de 12h à 14h30*

Le Chef Julien Manifeste vous invite au voyage,
en vous proposant une cuisine moderne, atypique et puissante.

Il a su enrichir sa cuisine grâce à ses nombreuses escapades
aux quatre coins du monde, tout en restant fidèle à sa
créativité.



Formules

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

38€ - café ou thé compris

Entrée + Plat + Dessert

46€ - café ou thé compris

Prix nets en euros, service et taxes comprises.

Nous n'acceptons ni les chèques, ni les tickets restaurants.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENTRÉES

Le Poulpe <i>Haricots rouges, figue, hibiscus & sumac</i>	16.00€
Le Tartare de Veau <i>Noix de cajou, livèche & raifort</i>	15.00€
La Tarte Fine  <i>Oignons de Roscoff, ail noir, oxalis & vinaigre de canne</i>	13.00€
L'Entrée du Jour	15.00€



PLATS

L'Onglet de Bœuf <i>Panais, betterave & huile piquante fumée</i>	30.00€
Le Merlu <i>Fenouil, curry vert, colombo, jus de crabe & pastis</i>	28.00€
Le Risotto  <i>Champignons de paris, shiitaké, parmesan & manioc</i>	26.00€
Le Plat du Jour	28.00€



DESSERTS

Le Sabayon <i>Coing, thym, amandes & rhum</i>	13.00€
La Tartelette au Chocolat <i>Chocolat noir, poivre & gavotte</i>	14.00€
Le Citron <i>Mascarpone, citron vert, popcorn & basilic</i>	12.00€
Le Dessert du Jour	13.00€

APÉRITIFS

Pastis (2,5cl)	7.00€
Martini Rouge ou Martini Blanc (6cl)	8.00€
Campari (6cl)	8.00€
Kir Vin Blanc (15cl)	9.00€
Kir Royal (15cl)	16.00€
Porto Rouge ou Porto Blanc (10cl)	8.00€
Suze (6cl)	8.00€

BIERES **(33cl)** 7.00€

La Parisienne Bio
Duvel
Hoeggarden
Leffe
Desperados

SOFTS 6.00€

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro **(33cl)**
Schweppes Tonic **(25cl)**
Nectar de Fruit Charle Papillion **(20cl)**
Poire, Framboise ou Pêche
Jus de Tomate Charle Papillion **(20cl)**
Lipton IceTea **(25cl)**
Limonade Voilà aux citrons de Menton Bio **(33cl)**
Ginger Beer Hysope Bio **(25cl)**
Perrier **(33cl)**

JUS DE FRUITS FRAIS **(20cl)** 6.00€

Orange, Pamplemousse, Pomme

EAUX MINÉRALES 50 cl 100 cl

Vittel	4.00€	6.00€
San Pellegrino	5.00€	7.00€
Orezza		8.00€

VINS BLANCS

12,5 cl 37,5 cl 75 cl

Alsace

2023 Riesling AOP
Hugel Et Fils 28,50€

Loire

2023 Pouilly Fumé AOC
Domaine Régis Minet 8.00€ 39.00€

2023 Sancerre AOP
Château De Sancerre 51.00€

Vallée du Rhône

2023 Côte du Rhône AOP
Bio Artésis 6.00€ 25.00€

2023 Crozes-Hermitage AOP
Petite Ruche Chapoutier 52.00€

Bourgogne

2023 Chablis AOP St Martin
Domaine Laroche 8.00€ 28.00€ 43.00€

2020 Givry AOP
Domaine Chofflet Valdenaire 59.00€

2022 Meursault AOC
Clos Du Cromin Bitouzet-Prieur 90.00€

VINS ROSÉS

12,5 cl 75 cl

2024 Côtes de Provence AOP
Symphonie 8.50€ 42,00€

2024 Côtes de Provence AOP
Minuty Prestige 51.00€

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 Blanc De Blanc
Barons de Rothschild 140.00€

Champagne Bollinger Spécial Cuvé 160.00€

2022 Dom Pérignon Vintage 375.00€

VINS ROUGES

12,5 cl 37,5 cl 75 cl

Bourgogne

2023	Pinot Noir AOC <i>Domaine Laroche</i>			29,00€
2020	Monthélie AOC <i>Domaine Bouchard</i>	13,00€	39,00€	69,00€
2023	Mercurey AOC <i>Château De Chamirey</i>			76,00€

Loire

2022	Menetou Salon AOC <i>Cuvée les Bornés</i>	7.00€		36.00€
2022	Chinon AOC Les Gravières <i>Couly-Dutheil</i>			26.00€

Vallée du Rhône

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

Le Bordelais

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

Languedoc

2017	Terrasses du Larzac AOP <i>L'Alchimiste Black Edition</i>			48.00€
-------------	--	--	--	--------

WHISKYS (4 cl)

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



GINs (4 cl)

10.00€

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



VODKAS (4 cl)

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

RHUMS (4 cl)

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



TEQUILA / MEZCAL / PISCO (4 cl)

Tequila Jose Cuervo Especial	12.00€
Pisco Heron By Waqar	9.00€

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€
Absinthe Supérieure La Fée	10.00€

THÉS BIO PASCAL HAMOUR

6.00€

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



INFUSIONS BIO PASCAL HAMOUR

6.00€

Camomille
Verveine
Tilleul
Menthe



CAFÉS

Expresso, décaféiné, café allongé	4.00€
Double expresso	6.00€
Cappuccino, café latte	7.00€
<i>Lait de vache, lait d'amande ou lait de soja</i>	
Chocolat Chaud	7.00€