

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

La Daurade	14.00€
<i>Ceviche, fruits rouges, crème crue, sumac & fenouil</i>	
Le Veau	15.00€
<i>Cuit au sel & fumé, condiment à l'ail confit, câpres croustillantes & ketchup de poivrons</i>	
L'artichaut 	13.00€
<i>Houmous d'artichaut, scamorza fumé, pickles de moutarde & raisin de mer</i>	
L'Entrée du Jour	15.00€

PLATS

La Volaille	29.00€
<i>Farci aux crevettes, jus de carapaces, jus de volaille, carottes & gingembre</i>	
Les Falafels 	27.00€
<i>Aux légumes, yaourt grec à la livèche, émulsion végétale au safran & pois chiches marinés</i>	
Le Bar	32.00€
<i>Caviar d'aubergine à l'encre de seiche, pastèque brûlée & jus d'arêtes à la tomate</i>	
Salade du moment	22.00€
Le Plat du Jour	28.00€

DESSERTS

Panna Cotta	11.00€
<i>Compotée d'abricots, romarin & miel</i>	
Riz au lait	14.00€
<i>Noix de coco, mangue, passion & sorbet mangue</i>	
Mousse de Fromage Blanc	12.00€
<i>Compotée de fruits rouges, vanille & fève de tonka</i>	
Glaces & Sorbets - 1 boule : 2,50€ - 2 boules : 4,50€ - 3 boules : 7€	
<i>Mangue, Framboise, Citron, Passion, Vanille, Chocolat, Café</i>	
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 28,50€
Hugel Et Fils

Loire

2023 Pouilly Fumé AOC 8.00€ 39.00€
Domaine Régis Minet

2023 Sancerre AOP 51.00€
Château De Sancerre

Vallée du Rhône

2023 Côte du Rhône AOP 6.00€ 25.00€
Bio Artésis

2023 Crozes-Hermitage AOP 52.00€
Petite Ruche Chapoutier

Bourgogne

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

2020 Givry AOP 59.00€
Domaine Chofflet Valdenaire

2022 Meursault AOC 90.00€
Clos Du Cromin Bitouzet-Prieur

VINS ROSÉS

12,5 cl

75 cl

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

2024 Côtes de Provence AOP 51.00€
Minuty Prestige

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 140.00€
Barons de Rothschild

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



GINS (4 cl)

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



VODKAS (4 cl)

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

RHUMS (4 cl)

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

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€