

**DÉCOUVREZ LE**

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

*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

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

## PLATS

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

## DESSERTS

<b>Panna Cotta</b>	11.00€
<i>Compotée d'abricots, romarin &amp; miel</i>	
<b>Riz au lait</b>	14.00€
<i>Noix de coco, mangue, passion &amp; sorbet mangue</i>	
<b>Mousse de Fromage Blanc</b>	12.00€
<i>Compotée de fruits rouges, vanille &amp; fève de tonka</i>	
<b>Glaces &amp; Sorbets</b> - 1 boule : 2,50€ - 2 boules : 4,50€ - 3 boules : 7€	
<i>Mangue, Framboise, Citron, Passion, Vanille, Chocolat, Café</i>	
<b>Le Dessert du Jour</b>	13.00€

## APÉRITIFS

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

## BIERES **(33cl)** 7.00€

La Parisienne Bio  
Duvel  
Hoeggarden  
Leffe  
Desperados

## SOFTS 6.00€

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro **(33cl)**  
Orangina **(25cl)**  
Schweppes Tonic **(25cl)**  
Nectar de Fruit Charles Papillon **(25cl)**  
*Poire, Framboise, Pêche, Fraise ou Abricot*  
Jus de Tomate Charles Papillon **(25cl)**  
Lipton IceTea **(25cl)**  
Limonade Voilà aux citrons de Menton Bio **(33cl)**  
Ginger Beer La French **(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**

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

### **Loire**

<b>2022</b> Menetou Salon AOC <i>Cuvée les Bornés</i>	7,00€		36,00€
<b>2022</b> Chinon AOC Les Gravières <i>Couly-Dutheil</i>			26,00€

### **Vallée du Rhône**

<b>2023</b> 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€
<b>2022</b> Châteauneuf du Pape AOC <i>Clos de l'Oratoire</i>	13,00€	43,00€	72,00€

### **Le Bordelais**

<b>2014</b> 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€
<b>2016</b> Haut Médoc AOP <i>La Demoiselle Sociando-Mallet</i>			66,00€

### **Languedoc**

<b>2017</b> Terrasses du Larzac AOP <i>L'Alchimiste Black Edition</i>			48,00€
--	--	--	--------

## WHISKYS (4 cl)

<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 (Blend Japonais)</b> <i>Vanillé, boisé, épicé</i>	16.00€
<b>Oban 14 ans (Ecosse)</b> <i>Floral, fruité</i>	14.00€
<b>Laphroaig 10 ans (Islay)</b> <i>Fumé, tourbé</i>	14.00€
<b>Le Sexton (Irlande)</b> <i>Doux, délicat, Fruité</i>	13.00€



## GINIS (4 cl)

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



## 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€

## RHUMS (4 cl)

Havana Club 3 ans	9.00€
Diplomatico Moëlleux <i>Notes caramélisées, fruitées &amp; épicées</i>	12.00€
Don Papa <i>Doux &amp; 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, d'avoine ou de soja</i>	
Chocolat Chaud	7.00€