

Lundi au Vendredi Midi et Soir
12h00 - 14h00 : Menu du Jour 25€
19h30 - 21h45 : Suggestions sur Ardoise

- CARTE PRINTEMPS 2024 -

NOSCH

Le Restaurant

CHEF THIBAUD MORGENSTERN
SAMUEL JAMBOU
TATIANA MOLINA, LOU CHABRIER
VALENTIN GUILLERMIN, GUILHEM BARTHE
APPRENTI RYAN RANIEFF

LES APÉROS

Assiette de Rosette de Lyon	7
<i>Dry Sausage, Maison Duculty</i>	
Tapenade Petits Pois & Ail des Ours	8
<i>Wild Garlic & Peas Tapenad</i>	
Pâté Croûte, Ris de Veau et Foie Gras	14
<i>Chef's Terrine</i>	
Os à Moëlle Gratiné	16
<i>Bone Marrow</i>	
<i>15 minutes de cuisson</i>	

LES ENTRÉES

Asperges, Magret Fumé, Poivre de Timut	14
<i>Asparagus, Smoked Duck Breast, Timut Pepper</i>	
Oeufs Mayo Roquette, Truite Gravlax	9
<i>Eggs, Aragula Mayonnaise, Trout Gravlax</i>	
Accras de Cabillaud, Sauce Tartare	10
<i>Cod Accras, Tartare Sauce</i>	
Artichaut Ravigote	9
<i>Artichoke, Vinaigrette & Herbs Sauce</i>	
Velouté Petit Pois - Carotte	9
<i>Tartine de Brousse & Menthe</i>	
<i>Peas & Carrots Soup, Goat Cheese</i>	

LES PLATS

Tartare de Boeuf Charolais à l'Italienne, Pommes de Terre Grenailles et Salade	19
<i>Italian Beef Tartare, Potatoes & Salad</i>	
Filet de Truite, Asperges, Ail des Ours, Beurre Carotte	26
<i>Trout Fillet, Asparagus, Wild Garlic, Carrot & Butter Sauce</i>	
Quasi de Veau, Printanière de Légumes, Jus de Veau	24
<i>Tender Veal, Spring Vegetables, Veal Juice</i>	
Magret de Canard, Patate Douce Fumée, Pousses D'épinards, Céleri, Caramel d'Agrumes	24
<i>Duck Breast, Sweet Potato, Spinach, Celery, Citrus Caramel Sauce</i>	
Tournedos de Lotte Bardé de Lard, Purée Pdt & Cresson, Endive Carmine, Jus de Veau	28
<i>Monkfish, Bacon, Potatoes & Watercress puree, Chicory, Veal Juice</i>	
Volaille farcie, Compression Pommes de Terre, Sauce Morilles	26
<i>Chicken, Potatoes, Morels Sauce</i>	
Entrecôte Maturée, Sélection Sam Perrier, Grenailles, Salade, Sauce Béarnaise	29
<i>Sirloin Steak, Potatoes, Salad, Bearnaise Sauce</i>	
Gnocchis, Tagliatelles de Carottes, Vinaigrette Agrumes, Crème Parmesan	21
<i>Homemade Gnocchis, Carrots & Citrus, Parmesan Cheese Cream</i>	

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4

LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de fromages à la coupe	3PCS, 6
Crèmerie St Antoine	5PCS, 9
<i>Cheese Board</i>	
Faisselle, Coulis, Miel, Sucre	5
St Marcellin, Mère Richard	7
Glaces et Sorbets	5
Vanille, Yaourt, Chocolat	
Poire, Citron, Mandarine	
Arrosées	8

Dacquoise, Crèmeux Citron Vert, Sorbet Mandarine	8
Financier Noisette, Coulis Fruits Rouges	8
Eclair Vanille, Fraise, Rhubarbe	8
Mousse au Chocolat Valrhona 70%	7
Café Gourmand	10
Digeo Gourmand	16
Café Mousse	5

NOS FOURNISSEURS : Agriz et Côté Frais pour les fruits et légumes, Pédone pour les glaces, Maison

Antoinette pour le pain et la brioche, Crèmerie Saint Antoine pour les fromages, La Tresse du Boucher pour les viandes, Gourmet Lyonnais pour les oeufs et les volailles, Homards Acadiens pour les poissons, Duculty pour la charcuterie, Sibilia pour le cochon, Valrhona pour le chocolat, Maison Baraban pour les jambons ...

Nous portons à votre intention qu'un droit de couvert de 10€ vous sera facturé si vous ne commandez pas au moins un plat principal par convive.

Prix nets en euros TTC, service compris

NOSCH n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurants papier.

Les cartes TR sont acceptées jusqu'à 25€/personne, le midi.

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf mention contraire.