

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

- CARTE ÉTÉ 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, Focaccia Romarin	8
<i>Green Olives Tapenade & Italian Bread</i>	
Rillettes de Canard au Citron	10
<i>Duck & Lemon Rillettes</i>	
Os à Moëlle Gratiné	16
<i>Bone Marrow</i>	
<i>15 minutes de cuisson</i>	

LES ENTRÉES

Maquereau, Fenouil et Granité Anis	14
<i>Mackerel, Fennel Salad, Anise Granita</i>	
Bavette façon Tigre qui pleure	14/24
<i>Thai Beef Salad</i>	
Velouté Petits Pois, Burrata, Fraises Marinées	9
<i>Green Peas Soup, Burrata, Strawberries</i>	
Girolles au Vinaigre, Jaune d'Oeuf	12
<i>Confit, Brocoli, Parmesan</i>	
<i>Vinegared Chanterelles, Candied Egg Yolk, Brocoli</i>	
Samossas Betterave Chèvre, Cerveille de Canut	9
<i>Beetroot & Goat Cheese Samoussas</i>	

LES PLATS

Tartare de Boeuf Charolais à l'Italienne, Pommes de Terre Grenaille et Salade	19
<i>Italian Beef Tartare, Potatoes & Salad</i>	
Côte de Cochon Soufflée, Sauce Charcutière, Carottes et Pommes de Terre Grenaille	24
<i>Crispy Pork Chop, Pickles & Shallots Sauce, Carrots & Potatoes</i>	
Ceviche de Daurade aux Agrumes, Tagliatelles de Légumes Croquants	26
<i>Citrus Sea Bream Ceviche, Crudeness Vegetables</i>	
Pavé de Maigre, Artichaut, Petits Pois, Emulsion Verveine	28
<i>Lean Fish, Artichoke, Green Peas, Verbena Sauce</i>	
Paleron de Boeuf Confit, Aubergine Rôtie, Sauce Chimichurri, Salade d'Herbes	24
<i>Confit Beef Chuck, Roasted Eggplant, South America Sauce</i>	
Ballotine de Volaille farcie, Haricots Verts, Tomates Cerises	24
<i>Stuffed Poultry, Green Bean, Cherry Tomatoes</i>	
Faux Filet Maturé, Sélection Sam Perrier, Grenailles, Salade, Sauce Béarnaise	29
<i>Sirloin Steak, Potatoes, Salad, Bearnaise Sauce</i>	

SUGGESTIONS SUR ARDOISE ... !

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4

LES ANTI - RÉGIMES

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

Dôme Chocoframboise, Sorbet Framboise	8
Tartelette Chocolat	8
<i>Caramel à la Fleur de Sel, Cacahuètes</i>	
Abricots Rôtis Miel et Romarin, Glace	7
<i>Yaourt, Lavande Cristallisée</i>	
Paris - Brest Fraise Verveine	9
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.