

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

- CARTE SEPTEMBRE OCTOBRE 2024 -

NOSCH

Le Restaurant

CHEF THIBAUD MORGENSTERN
SAMUEL JAMBOU
TATIANA MOLINA, VALENTIN GUILLERMIN,
GUILHEM BARTHE
APPRENTI RYAN RANIEFF, CAMILLE GINISTY

LES APÉROS

Assiette de Rosette de Lyon	7
<i>Dry Sausage, Maison Duculty</i>	
Caviar d'Aubergine à la Menthe	8
<i>Eggplant Tapenade & Italian Focaccia</i>	
Pâté de Campagne	10
<i>Homemade Terrine</i>	
Os à Moëlle Gratiné	16
<i>Bone Marrow</i>	
<i>15 minutes de cuisson</i>	

LES ENTRÉES

Oeufs Mayonnaise, Magret de Canard Fumé	9
<i>Eggs Mayonnaise, Smoked Duck Breast</i>	
Tartare de Thon & Veau, aux Noisettes	16
<i>Tuna & Veal Tartare, Hazelnuts</i>	
Truite Confite, Aubergine de Turquie	14
<i>Confit Trout, Eggplant</i>	
Pastèque Rôtie, Eau de Concombre, Feta	9
<i>Roasted Watermelon, Cucumber, Feta Cheese</i>	

LES PLATS

Tartare de Boeuf Charolais à l'Italienne, Pommes de Terre Grenaille et Salade	21
<i>Italian Beef Tartare, Potatoes & Salad</i>	
Filet de Rouget, Déclinaison de Courgettes, Eau de Tomate	26
<i>Red Mullet, Zucchini, Tomato Water</i>	
Carré de Veau, Polenta Croustillante, Crémeux Café Cacao	26
<i>Roasted Veal, Crispy Polenta, Creamy Coffee & Cacao</i>	
Daurade Rôtie, Légumes Verts, Sauce Moules Marinières	28
<i>Sea Bream, Green Vegetables, Mussels Sauce</i>	
Bavette de Boeuf Angus, Mousseline de Pommes de Terre, Sauce Poivre	26
<i>Flank Steak Angus, Mashed Potatoes, Pepper Sauce</i>	
Magret de Canard Rôti, Purée de Carottes, Mirabelles	24
<i>Duck Breast, Carrot Puree, Mirabelle Plum</i>	
Gnocchis, Girolles Sautées, Emulsion Persil	21
<i>Homemade Gnocchis, Sauteed Chanterelles, Parsley Emulsion</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
Vanille, Chocolat	Arrosées 8
Framboise, Citron, Abricot	

Mousse Chocolat Valrhona Guanaja 70%	7
Tartelette Framboise Pistache	9
Sorbet Framboise	
Figues Rôties Miel et Gimber,	9
Crumble Noix, Sorbet Abricot	
Biscuit Madeleine, Lemon Curd, Prunes	8
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.