

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

- CARTE AUTOMNE HIVER 2024 -

NOSCH

Le Restaurant

CHEF THIBAUD MORGENSTERN
SAMUEL JAMBOU
TATIANA, GUILHEM,
ANGELIKA, VALENTIN,
APPRENTIS RYAN, CAMILLE

LES APÉROS

Assiette de Rosette de Lyon	7
<i>Dry Sausage, Maison Duculty</i>	
Tartinade Céleri Truffe	9
<i>Celery & Truffle Tapenade</i>	
Pâté Croûte, Ris de Veau et Fois Gras	15
<i>Homemade Chef's Terrine</i>	
Os à Moëlle Gratiné	16
<i>Bone Marrow</i>	
<i>15 minutes de cuisson</i>	

LES ENTRÉES

Oeufs en Meurette	14
<i>Traditionnal Burgundy : Poached Eggs in Wine Sauce</i>	
Gravlax de Truite, Salade de Chou Rouge	12
<i>Trout Gravlax, Beetroot & Red Cabbage</i>	
Topinambour & Granola ; Rôti, Purée, Chips	11
<i>Jerusalem Artichoke & Granola Seeds Mix</i>	
Velouté de Potimarron, Chouchous	9
<i>Pumpkin Soup, Caramelized Seeds</i>	

LES PLATS

Tartare de Boeuf Charolais à l'Italienne, Pommes de Terre Grenaille et Salade	21
<i>Italian Beef Tartare, Potatoes & Salad</i>	
Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes de Terre Tournées	26
<i>Skate Wing, Lemon & Capers, Potatoes</i>	
Côte de Cochon Soufflée, Déclinaison Panais	24
<i>Roasted Pork Loin, Parsnips</i>	
Pot au Feu en Croûte + Os à Moëlle 7	26
<i>Braised Beef & Vegetables Stew, Add Bone Marrow</i>	
Suprême de Pintade farci Epinards et Noisettes, Sauce Champignons	26
<i>Guinea Fowl Stuffed With Spinach & Hazelnuts, Mushrooms Sauce</i>	
Entrecôte, Pommes de Terre en Chips, Sauce Café de Paris	32
<i>Beef Steak, Potatoes Chips, Mustard, Butter & Herbs Sauce</i>	
Raviole de Chataîgne et Potimarron, Eclats de Noisettes	22
<i>Pumpkin & Chestnut Homemade Raviolis, Hazelnuts</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
Poire, Citron, Orange Sanguine	

Mont Blanc, Crème de Marrons	9
Tarte Tatin aux Pommes	8
Crème Epaisse Vanillée	
Macaron Agrumes	9
Sorbet Orange Sanguine	
Entremet Poire Choco	8
Sorbet Poire	
Café Gourmand	10
Digeo Gourmand	16

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.