

CHEF JULIEN TABARY  
SAMUEL, TATIANA, GUILHEM,  
VALENTIN, MZE ALI,  
APPRENTIS ; CAMILLE & CAMILLE

# NOSCH

## Le Restaurant



### LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Terrine de Champignons, Lentilles et Noix	11
Os à Moëlle Gratinée, Condiments	16
Pâté Croûte, Ris de Veau et Noisettes	16

### BISTROT À VINS

“Le vin est la partie intellectuelle d'un repas, les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.” Alexandre Dumas

Notre livre de cave comporte  
800 références.

### LES ENTRÉES

Poireaux, Sauce Gribiche, Emulsion Noisette, Tuile Sarrasin	11
Ailes de Poulet, St Jacques & Girolles, Beurre Blanc Estragon	12
Tempura d'Huîtres, Hollandaise aux Oeufs de Poisson et Citron Caviar	14

### LES PLATS

Côte de Cochon, Soubise au Miso, Légumes de Saison, Jus Xéres	28
Skreï Confit, Topinambours, Endives au Beurre d'Agrumes	26
La Caille, Confite et Fumée au Foin, Texture de Céleri Rave, Gel Porto et Jus Corsé	28
Raviole aux Légumes d'Hiver	22
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, Pdt Grenailles Demandez les poids	80/Kg

**SUGGESTIONS SUR ARDOISE ... !**

### LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de Fromages de nos régions, à la coupe, 3pcs/5pcs	6/9
Pomélo Rôti, Ganache Chocolat Blanc, Verveine & Vanille	8
Brioche Perdue, Pommes façon Tatin, Fèves de Tonka, Crémeux Chocolat	9
Entremet aux deux Chocolats, Croustillant Praliné	9
Dacquoise Marrons Clémentines	8

**NOS FOURNISSEURS :** Agriz et Côté Frais pour les fruits et légumes, 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 ..

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.