

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Tartinade Céleri, Poivre et Parmesan	11
Os à Moëlle Gratiné, Condiments	16
Terrine du Chef	12

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

Oeuf Parfait, Champignons Sautés, St Marcellin, Pain au Levain, Salsa Verde	12
Pastrami de Saumon, Crème de Bresse au Raifort, Gel Chou Rouge	14
Effiloché de Cochon, Rösti, Scarmorza	14

LES PLATS

Magret de Canard, Purée de Betterave au Balsamique, Oranges Amères et Navets Glacés	28
Ombre Chevalier, Purée Carotte Curcuma, Ragoût de Lentilles aux Epices Douces	28
Joue de Boeuf Au Vin Rouge, Purée de Panais, Salsifis Glacés	28
Risotto aux Légumes du Moment	22
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, PDT Grenailles Demandez les poids	85/kg

SUGGESTIONS SUR ARDOISE ... !

LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de Fromages de nos régions, à la coupe, 3pcs/5pcs	6/9
Mousse au Chocolat Valrhona Guanaja 70%	7
Panna Cotta, Lemon Curd, Sablé au Thym	8
Tartelette, Chocolat, Cacahuètes, Caramel	9
Café Gourmand / Digeo Gourmand	10/16

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, Sibia 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.