

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Tartinade Artichaut & Noisettes	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

Maquereaux Marinés, Pommes à l’huile, Aïoli Encre de Seiche	14
Croque de Paleron Braisé et Comté, Sucrine, Vinaigrette Ail des Ours	14
Asperges, Sauce Maltaise, Ventrèche de Cochon	16

LES PLATS

Poitrine de Cochon Confite, Chou Pointu, Salade d’Herbes, Gel Kumquat	26
Baudroie à la Bourgeoise, Poireaux Crayons, Crémeux de Haricots Coco, Fumet Réduit	29
Quasi de Veau Basse Température, Fèves à la Française, Pistaches & Romarin	28
Risotto au Parmesan, Asperges et Fèves	24
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, PDT Grenailles	85/kg
Demandez les poids	

SUGGESTIONS SUR ARDOISE ... !

LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de Fromages de nos régions, à la coupe, 3pcs/6pcs	6/11
Mousse au Chocolat Valrhona Guanaja 70%	7
Financier Noisettes, Poires au Poivre de Timut, Chantilly Mascarpone Vanille Miel	8
Pavlova aux Agrumes, Diplomate Citron Vert	8
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.