

CHEF VINCENT SABLEAUX
ANDRES, MONTAINE, VALENTIN
THEODORA, VOSHANTH, WARREN, MZE ALI

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Houmous de Butternut, Sésame Noir	9
Os à Moëlle Gratiné	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

Ceviche de Thon Blanc de Ligne, Leche de Tigre	14/26
Oeufs Mayonnaise, Jambon Cru, Noisettes Torréfiées	9
Poivron Grillé, Mousse de Chèvre, Granola, Rigotte du Lyonnais	11

LES PLATS

Poulet Miéral, Purée de Pommes de Terre, Mirabelles, Jus Volaille	24
Poisson de Criée Française, Caponata, Bisque	24
Tartare de Boeuf Charolais Au Couteau, PDT Grenailles, Salade	22
Aubergine Garnie, Lentilles Vertes, Salers	21
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, PDT Grenailles Au poids	85/kg

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
Faisselle Nature, Crème, Syre	5	Tarte Fine Abricots à l’Estragon Glace Vanille	8
Glaces et Sorbets 2 boules - Vanille, Citron, Cassis	5	Baba au Rhum, Crème de Bresse	8
Arrosées	8	Café / Digeo Gourmand	10/16
Granité à la Chartreuse	6/8	Café Mousse	5

NOS FOURNISSEURS : Agriz pour les fruits et légumes, Maison Antoinette pour le pain et la brioche, Crèmerie Saint Antoine pour les fromages, La Centrale des Viandes, Gourmet Lyonnais pour les oeufs et les volailles, Homards Acadiens et Pomona 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.