

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Crèmeux de Champignons aux herbes	9
Os à Moëlle Gratiné	16
Le Pâté Croûte	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
1200 références.

LES ENTRÉES

Oeuf en Meurette, Poitrine et Champignons	12
Gravlax de Truite au Poivre de Timut, Crème aux Herbes	14
Endive Gratinée au Bleu de Sassenage, Abricots Secs	10

LES PLATS

Poitrine de Cochon Fermier, Purée de Pdt, Chou Pointu “Kimchi”, Miel de la Gallée	24
Poisson de Criée, Lard Paysan, Purée Marie Louise, Fumet Crémé	26
Risotto aux Champignons, Comté Vieux, Pousses d’épinards	22
Côte de Boeuf, Maturée 60 Jours, Sauce Béarnaise, PDT Grenailles Au poids	85/kg

MENU DU MIDI À L'ARDOISE
SUGGESTIONS À LA VOIX

LES ANTI - RÉGIMES

Plateau de Fromages de nos régions, à la coupe, 3pcs/6pcs	6/11	Mousse au Chocolat Weiss 69%	7
Faisselle “Mère Richard” Nature, Crème, Syre	5	Ile Flottante Praline Rose	8
Granité à la Chartreuse	6/8	Apfelstrudel, Crème de Bresse	8
Café Mousse	5	Café / Digeo Gourmand	10/16

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, Weiss 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.

