

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

# NOSCH

## Le Restaurant



### LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Crème de Chèvre, Betterave et Miel	8
Os à Moëlle Gratiné	16
Terrine du Moment	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 1200 références.

### LES ENTRÉES

Oeuf 64°, Shiitakes et Lard Paysan	11
Tatin de Boudin Noir, Pommes Moutardées	12
Chou-Fleur, Moules de Bouchot, Vanille	12

### LA TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM

EN SUPPLÉMENT SUR VOS ENTRÉES ET PLATS

5€ les 5g

### LES PLATS

Pot-au-Feu façon Mr Paul, Boeuf, Veau, Mouton, Sauce Gribiche + Os à Moëlle	26
	8
Poisson de Criée Française, Cardons Gratinés, Fumet à l'Oseille	26
Joue de Porc Confit à l'Ail Noir, Purée et “Nain de Lyon”	24
Dauphinois de Céleri Truffé, Ajo Verde et Epinards Frais	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	Coulant de Chocolat Weiss 69%, Piment d'Espelette	8
Faisselle Nature, Crème, Syre	5	Pavlova aux Marrons d'Ardèche et Clémentine Corse	8
L'arrosoée	8	Poire Pochée au Vin Rouge Craquant Amandes et 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.