

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

# NOSCH

## Le Restaurant



### LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Houmous de Pois Cassés, Carvi Noir	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

Focaccia, Crème de St Marcellin, Champignons, Noix et Miel	11
Cromesquis de Cochon Fermier, Rutabaga, Relish Cornichons	12
Encornets Blancs d'Atlantique, Bouillon Pondichéry et Cresson du Rhône	12

### LES PLATS

Quasi de Veau, Purée et Navets Glacés, Raifort Frais	26
Poisson de Criée Française, Carottes, Vierge d'Amandes	26
Gratin d'Andouillette à la vigneronne, Pommes Vapeur	24
Cannelloni à la Courge, Chou Braisé, Sauce Mornay au Comté Vieux	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	Tarte Miroir Chocolat Weiss 69% Caramel Beurre Salé	8
Faisselle Nature, Crème, Syre, Miel	5	Pomme d'Amour Sablé Breton, Crème Pâtissière, Tuile Praline	8
L'arrosée	8	Financier au Sésame Noir Ganache Chocolat Blanc, Panais	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.