

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% 8 Caramel Beurre Salé         | 8     |
| Faisselle Nature, Crème, Syre, Miel                       | 5    | Pomme d'Amour 8 Sablé Breton, Crème Pâtissière, Tuile Praline | 8     |
| L'arroisée  | 8    | Financier au Sésame Noir 8 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.