

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

# NOSCH

## Le Restaurant



### LES APÉROS

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Rosette de Lyon, Maison Duculty           | 7  |
| Fromage Frais au Thym Levantin et Granola | 9  |
| 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

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Asperges Blanches, Oeuf Mollet, Ventrèche, Hollandaise au Garum | 15 |
| Chou Farci, Epeautre, Rocamadour, Ail des Ours                  | 12 |
| Croque Joue de Boeuf, Cheddar Malté, Sauce Mornay               | 14 |

### LES PLATS

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tournedos de Canard, Purée, Endives Braisées et Pleurotes, Jus Foie Gras   | 26    |
| Poisson de Criée Française, Fenouil, Emulsion Pamplemousse                 | 26    |
| Tête de Veau Croustillante, Légumes Vapeur, Sauce Gribiche                 | 24    |
| Risotto d'Asperges Vertes, Fourme de Montbrison, Cébettes                  | 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,<br>à la coupe, 3pcs/6pcs | 6/11 | Mousse au Chocolat<br>Weiss 69%                      | 8     |
| Faisselle<br>Nature, Crème, Syre, Miel                       | 5    | Brioche Perdue<br>Glace Vanille, Caramel Beurre Salé | 8     |
| L'arrosée                                                    | 8    | Pavlova Poire<br>Chartreuse                          | 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.

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.