

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

# NOSCH

## Le Restaurant



### LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Rillettes de Thonine au Poivre de Timut	9
Os à Moëlle Gratiné	16
Le Pâté Croûte d'Andres	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

Raviole de Canard et Shiitakes, Bouillon Clair	12
Tartare de Truite C.Murgat, Oseille et Petits Pois	14
Falafels de Lentilles Bio germées, Cerveille de Canut	10

### LES PLATS

Poitrine de Veau Braisée, Carottes Nouvelles, Jus à la Sauge Ananas	26
Poisson de Criée Française, Jardinière de Légumes, Bisque Citronnelle	26
Tartare de Boeuf Charolais, Au Couteau, PDT Grenailles	24
Asperges Vertes Grillées, Panisses, Salmorejo	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%, Huile d'Olive et Fleur de Sel	8
Faisselle Nature, Crème, Syre, Miel	5	Tarte Rhubarbe à la Verveine	8
L'arrosée	8	Entremet Cacahuètes Romarin	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.