

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Tzatziki Sésame Noir	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

Marbré de Poulpe, Macédoine au Piment Fumé	14
Oeufs Mayo aux Herbes, Ventrèche Croustillante et Moutardes	9
Gaspacho de Melon à la Menthe, Ratafia Jacoulot	11
Vitello Tonnato	14/26

LES PLATS

Mignon de Porc en Croûte d'Amandes, Niçoise Tiède	24
Poisson de Criée Française, Pommes Anna, Condiment Rhubarbe	26
Tartare de Boeuf Charolais, Au Couteau, PDT Grenailles	24
Courgette, Sarrasin Soufflé, Basilic Thaï	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	Fraises, Pistaches, Kadaïf	9
L'arrosée	8	Profiteroles Glace Vanille, Sauce Chocolat	9
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.