

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Caviar d'Aubergines, Sumac	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

Ceviche de Thon Sauvage, Gingembre et Coriandre	14/26
Poireau Brûlé, Mimosa, Poivrons	9
Carpaccio de Boeuf Salers, Salicornes et Noisettes	14/26

LES PLATS

Poitrine de Cochon Laquée, Lentilles Vertes, Ravigote à l'Hysope	24
Aïoli de Poisson Blanc Sauvage, Bulots, Légumes de Saison	26
Tartare de Boeuf Charolais Au Couteau, PDT Grenailles	24
Gnocchis, Caponata Froide, Tomme de Brebis Fumée	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%	8
Faisselle Nature, Crème, Syre, Miel	5	Pavlova Fraise Chartreuse	9
L'arrosée	8	Tarte Fine Abricots Amandes Glace Vanille	8
Glaces et Sorbets, 2 Boules	5	Café / Digeo Gourmand	10/16
Café Mousse	5		

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.