

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

NOSCH

Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Tapenade Poivrons & Fromage Frais	9
Os à Moëlle Gratiné	16
Terrine de Campagne	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

Gravlax de Lieu Jaune, Framboises, Blinis de Quinoa	14
Gaspacho Andalou, Mousse de Chèvre, Toast à l'Ail Confit	9
Oeufs Mayo aux Herbes Fraîches, Chips de Chorizo	9

LES PLATS

Tartare de Thon et Veau, Sauge et Pignons, PDT Grenailles	16/28
Poisson de Criée Française en Feuille de Figuiier, Tian de Légumes	27
Agneau Confit en Pastilla, Légumes au Miel et aux Amandes	26
Aubergine Rôtie, Brousse de Brebis, Houmous, Tomates Cerises	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	5	Paris Brest	9
Nature, Crème, Syre, Miel		Figues Pochées à la Verveine	9
L'arrosée	8	Sablé Breton	
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.