CHEF VINCENT SABLEAUX
MONTAINE, ANDRES, ANTHONY
DRAME, THEODORA, MZE ALI

NOSCH
Le Restaurant



LES APÉROS

Rosette de Lyon, Maison Duculty	7
Tarama	11
Os à Moëlle Gratiné	16
Le Pâté Croûte	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

Oeuf en Meurette, Ventrèche, Champignons Bruns	14
Gravlax de Truite, Betterave, Blinis de Quinoa	14
Croquetas de Courges, Sauge, Fourme d'Ambert	12

LES PLATS

Pot au Feu façon Mr Paul, Boeuf, Veau, Agneau, Gribiche	26
+ Os à Moëlle	8
Poisson de Criée Française, Choux d'Hiver & Lard Paysan	27
Foie de Veau Grillé, Purée de PDT, Gastrique Framboise	28
Risotto aux Champignons, Poireaux Brûlés, Comté Vieux	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
Faisselle Nature, Crème, Syre, Miel	5
L'arrosée	8
Glaces et Sorbets, 2 Boules	5
Café Mousse	5
Mousse au Chocolat Weiss 69%	8
Tatin de Poires, Crème de Bresse	8
Madeleine Tiède au Romarin Clémentine et Sabayon	8
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.