

Noucha

RESTAURANT

L'apéritif de Noucha

Tarama maison, poudre
d'olive noire, brioche tiède

11€

Radis croquants, beurre
foisonné au sel fumé

6€

Jambon Noir de Bigorre
affiné, tranché minute

21€

Planche de fromages
affinés

12€

Entrées

❖ Poireaux grillés, sauce vierge, kiwi et poire - 10€

Œuf mollet bio, crème de potimarron et haddock fumé et
salicornes - 12€

Sépiole à cru, crème de concombre et pickles de moutarde
- 14€

Cannelloni farci de joue de bœuf braisée, vinaigrette de jus
de braisage et estragon - 12€

Salade

❖ La Salade Noucha - 22€
Légumes de saison, œuf mollet bio, burrata

Plats

❖ Pâtes du Chef - 19€

❖ Choux farci végétarien, lait d'oseille - 21€

Tartare de bœuf taillé dans le filet, betterave, salade de
mâche - 24€

Volaille farcie, épinards, jus corsé poivre fumé - 28€

Cabillaud, choux fleur, beurre blanc et miso - 32€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de mâche, crème raifort - 6€

Salsifis braisés - 8€

Ragoût de coco de Paimpol - 8€

Pressé de pommes de terre frites - 6€

Fromages et Desserts

Planche de fromages affinés, sélection du moment 12€

Tartelette chocolat et sarrazin grillé 12€

Tarte fine aux figues et crème légère au romarin 14€

Intensément Agrumes 12€

Menu Enfant 16€

Steak haché, mousseline de pomme de terre ou légumes de
saisons

ou

Gnocchis à la crème de parmesan

Noucha

RESTAURANT

Noucha's Aperitif

Homemade tarama, black olive powder, warm brioche

11€

Crunchy radishes, whipped butter with smoked salt

6€

Aged Black Bigorre ham, freshly sliced

21€

Selection of matured cheeses

12€

Appetizers

- Grilled leeks, sauce vierge, kiwi and pear - 10€
- Organic soft-boiled egg, pumpkin cream, smoked haddock and samphire - 12€
- Raw amberjack, cucumber cream and mustard pickles - 14€
- Cannelloni stuffed with braised beef cheek, braising jus vinaigrette and tarragon - 12€

Salad

- La Salade Noucha - €22
- Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata

Main Courses

- Chef's pasta - 19€
- Vegetarian stuffed cabbage, sorrel milk - 21€
- Beef tartare from tenderloin, beetroot, lamb's lettuce - 24€
- Stuffed poultry, spinach, rich smoked pepper jus - 28€
- Cod, cauliflower, miso beurre blanc - 32€

SIDES

- Lamb's lettuce salad, horseradish cream - 6€
- Braised salsify - 8€
- Paimpol coco bean stew - 8€
- Crispy pressed potatoes - 6€

Cheese & Desserts

- Selection of matured cheeses, seasonal pick - 12€
- Chocolate tartlet with toasted buckwheat - 12€
- Fig tart with light rosemary cream - 14€
- Intensely Citrusy - 12€

Kids Menu 16€

- Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables
- or
- Creamy gnocchi with comté cheese