

Noucha

RESTAURANT

L'apéritif de Noucha

Tarama maison, poudre
d'olive noire, brioche tiède

11€

Radis croquants, beurre
foisonné aux épices

6€

Jambon de Kintoa AOP,
tranché minute

21€

Planche de fromages
affinés

12€

Entrées

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

Berlingots de betteraves et gourmande à la fourme
d'Ambert - 12€

Carpaccio de Saint-Jacques et radis aigre doux, huile de
lime - 17€

Ravioles de Royan, escargots ail et fines herbes, lard crispy
- 12€

Salade

❖ Assiette végétarienne Noucha - 22€
Légumes de saison, oeuf mollet bio, burrata

Fromages et Desserts

Planche de fromages affinés, sélection du moment - 12€

Mont Blanc - 14€

Bûche de Noël du jour - 12€

Crème brûlée vanille et praliné de pistache - 10€

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 parfumé à la sauge - 28€

Cabillaud, beurre blanc et pressé de butternut à la
mandarine - 32€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de mâche, crème raifort - 5€

Ravioles végétales - 6€

Spaetzle persillés - 6€

Riz vapeur parfumé à la mélisse - 5€

Menu du jour

Entrée + Plat 24€

Plat + Dessert 24€

Entrée + Plat + Dessert 30€

Le menu proposé est élaboré à partir des suggestions du jour uniquement, différentes de la carte.

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€

Kintoa IGP ham, freshly sliced to order

21€

Selection of matured cheeses

12€

Appetizers

♥ Grilled leeks, sauce vierge, kiwi and pear - 10€

Beetroot and Fourme d'Ambert cheese pastries - 12€

Scallop carpaccio with sweet and sour radish, lime oil - 17€

Royan ravioli, garlic and herb snails, crispy bacon - 12€

Salad

♥ Vegetarian plate Noucha - €22

Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata

Cheese & Desserts

Selection of matured cheeses, seasonal pick - 12€

Mont Blanc - 14€

Yule log of the day- 12€

Vanilla crème brûlée and pistachio praline - 10€

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, beurre blanc and pressed butternut squash with mandarin - 32€

SIDES

Lamb's lettuce salad, horseradish cream - 5€

Vegetable ravioli - 6€

Parsley spaetzle - 6€

Steamed rice flavored with lemon balm - 5€

Today's menu

Starter + Main course 24€

Main course + Dessert 24€

Starter + Main course + Dessert 30€

The proposed menu is based on the suggestions of the day only, different from the à la Carte menu.

Kids Menu 16€

Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables

or

Creamy gnocchi with comté cheese