

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 €

Chips de légumes
maison 🌿

8 €

Entrées

Omelette et garnitures au choix : jambon ou saumon ou bacon
ou saucisse de volaille, fromage, herbes fraîches

9 €

Carpaccio de radis et betteraves, miel citronné, ricotta et
jeunes pousses 🌿

11 €

Asperges vertes, avocat et salicorne, sauce maltaise 🌿

14 €

Tartelette de bar sauvage, fleur de sureau et gelée de wasabi

15 €

Salade

Assiette végétarienne Noucha

Légumes de saison, oeuf mollet bio, burrata 🌿

22 €

Plats

Pâtes du Chef 🌿

19 €

Navarin de légumes printaniers, Siphon féroce 🌿

21 €

Cheeseburger gourmand, pommes gaufrettes

24 €

Maigre sauvage rôti, ail des ours et petits pois

26 €

Épaule d'agneau de lait confite, quinoa végétal à l'huile d'argan

30 €

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses, huile verte - 5 €

Ravioles végétales - 6 €

Mousseline de pommes de terre - 6 €

Haricots verts grillés à la plancha, en fine julienne - 7 €

Fromages et Desserts

Planche de fromages affinés, sélection du moment - 12 €

Tarte fine à la rhubarbe, gel de verveine - 8 €

Authentique millefeuille à la vanille de Tahiti - 11 €

Œuf en chocolat, cœur coulant gianduja, brownie aux noix de macadamia et grué de cacao caramélisé - 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 Apertif

| | | | |
|---|---|---|----------------------------|
| Homemade tarama, black olive powder, warm brioche | Crunchy radishes, whipped butter with smoked salt ♡ | Kintoa IGP ham, freshly sliced to order | Homemade vegetable chips ♡ |
| 11 € | 6 € | 21 € | 8 € |

Starters

Omelette and fillings of your choice: ham, salmon, bacon, or poultry sausage, cheese, fresh herbs

9 €

Radish and beetroot carpaccio, lemon honey, ricotta and baby greens ♡

11 €

Green asparagus, avocado and samphire, maitaise sauce ♡

14 €

Wild sea bass tartlet, elderflower and wasabi jelly

15 €

Salad

Noucha vegetarian plate

Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata ♡

22 €

Main Courses

Chef's pasta ♡

19 €

Spring vegetable navarin, spicy espuma ♡

21 €

Gourmet cheeseburger, waffle fries

24 €

Roasted wild pollock, wild garlic and peas

26 €

Slow-cooked milk-fed lamb shoulder, vegetable quinoa with argan oil

30 €

SIDES

Baby leaf salad, green oil - 5 €

Vegetable ravioli - 6 €

Mashed potatoes - 6 €

Grilled green beans à la plancha, finely sliced - 7 €

Cheese & Desserts

Selection of matured cheeses, seasonal pick - 12 €

Thin rhubarb tart, verbena gel - 8 €

Traditional Tahitian vanilla millefeuille - 11 €

Chocolate egg, flowing gianduja center, macadamia brownie and caramelized cocoa nibs - 12 €

Kids Menu 16 €

Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables

or

Creamy gnocchi with comté cheese

Prix net - TVA et service inclus / Origine des viandes : Bœuf et Veau - France / Le logo ♡ identifie nos plats végétariens.

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais, dans le respect de la saisonnalité.

Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.