

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

Le tout Petit Pois - 9€

Maquereau en escabèche - 12€

Biscuit croustillant d'asperges, lard de Colonnata et jaune d'œuf
confit - 13€

Cuisses de grenouilles rôties à l'ail et aux fines herbes, coulis de
persil et jus de volaille - 17,5€

Salade

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

Plats

Pâtes du Chef - 19€

Hachis Parmentier végétal - 20€

Le cheeseburger gourmand, pommes gaufrettes - 24€

Gâteau de ris de veau et cailles, betteraves farcies aux
champignons et à l'estragon - 27€

Bar sauvage cuit à l'unilatérale, salmigondis de courgettes et
rhubarbe - 31€

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€

Mi-cuit matcha - 9€

Tartelette aux trois citrons - 10€

Fraisier - 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€

Kintoa IGP ham, freshly sliced to order

21€

Homemade vegetable chips

8€

Starters

Pea Variations - 9€

Mackerel in escabeche - 12€

Crispy asparagus biscuit, Colonnata lard, and confit egg yolk - 13€

Roasted frog legs with garlic and fine herbs, parsley coulis, and poultry jus - 17,5€

Salad

Noucha vegetarian plate - €22

Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata

Main Courses

Chef's pasta, inspired by the moment - 19€

Vegetable Hachis Parmentier - 20€

The Cheeseburger, waffle-cut-potatoes - 24€

Veal sweetbread and quail cake, mushrooms and tarragon stuffed beets - 27€

Wild sea bass cooked unilaterally, zucchini and rhubarb medley - 31€

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€

Matcha semi-cooked dessert - 9€

Tartlet with three lemons - 10€

Strawberry cake - 12€

Kids Menu 16€

Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables

or

Creamy gnocchi with comté cheese