

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

Déclinaison de melon -9€

Tomates cerises mondées, granité d'eau de tomate, siphon de stracciatella, focaccia aux agrumes - 12€

Fleur d'artichaut et de courgette rôties, citron confit et émulsion de parmesan - 12€

Gaufre au saumon fumé, crème d'Isigny et herbes fraîches - 14€

Carpaccio de bœuf, pesto de roquette et féta glacée - 14€

Salade

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

Plats

Pâtes du Chef - 19€

Hachis Parmentier végétal - 20€

Le cheeseburger gourmand, pommes gaufrettes - 24€

Lieu jaune, sabayon soufflé à l'air marin et blé végétal - 28€

Côte de cochon basque, jus au poivre fumé, courgettes grises, girolles, amandes et abricots secs - 34€

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€

Jubilé de cerises - 10€

Pavlova mûre et combava - 11€

Merveilleux framboise et vanille - 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

Crunchy radishes, whipped butter with smoked salt

Kintoa IGP ham, freshly sliced to order

Homemade vegetable chips

Starters

Melon variations – 9€

Peeled cherry tomatoes, tomato-water granita, stracciatella siphon and citrus focaccia – 12€

Roasted artichoke and courgette flower, candied lemon and parmesan emulsion – 12€

Smoked salmon waffle, Isigny cream and fresh herbs – 14€

Beef carpaccio, rocket pesto and frozen feta – 14€

Salad

Noucha vegetarian plate – €22

Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata

Main Courses

Pâtes du Chef - 19€

Hachis Parmentier végétal - 20€

Le cheeseburger gourmand, pommes gaufrettes - 24€

Yellow pollack, sea-air soufflé sabayon and plant-based wheat – 28€

Basque pork chop, smoked-pepper jus, grey courgettes, girolles, almonds and dried apricots – 34€

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€

Cherries jubilee – 10€

Blackberry and combava pavlova – 11€

Raspberry and vanilla merveilleux – 12€

Kids Menu 16€

Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables

or

Creamy gnocchi with comté cheese