

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€

Olives en tempura

7.5€

Entrées

☛ Arc-en-ciel de tomates anciennes, figue, miel et marjolaine -10€

Tartare de Bonite snacké et mariné, chips de polenta, poivre de
Timut et citron noir d'Iran- 15€

☛ Pastèque brûlée, burrata et basilic - 11€

☛ Oeufs mimosa au wasabi et crispy de bressaola- 9€

Salade

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

Plats

Pâtes du Chef - 19€ ☛

Volaille tout en un, jus corsé et haricots beurre à la sauge - 29€

Cabillaud vapeur, Riviera de légumes à la sarriette et émulsion
olive - 32€

Tarte feuilletée duxelle de champignons et courgettes
multicolores, caviar d'aubergines et coulis de tomate jaune - 20€☛

Tartare de boeuf, jaune d'oeuf confit et grande frite - 24€

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de jeunes pousses, huile verte - 5€

Ravioles végétales - 6€

Mousseline de pommes de terre - 6€

Grande frite - 4€

Fromages & Desserts

Planche de fromages affinés, sélection du moment - 12€

Opéra chocolat et café - 11€

Sablé caramel, pomme et mirabelle - 9€

Macarons framboise, vanille et citron vert - 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€

Tempura olives

7.5€

Starters

🌿 Rainbow of heirloom tomatoes, fig, honey, and marjoram – 10€

Seared and marinated bonito tartare, polenta chips, Timut pepper, and Iranian black lime – 15€

🌿 Charred watermelon, burrata, and basil – 11€

🌿 Wasabi deviled eggs with crispy bresaola – 9€

Salad

Noucha vegetarian plate – €22 🌿
Seasonal vegetables, organic soft-boiled egg, burrata

Main Courses

Chef's Pasta - 19€ 🌿

All-in-one poultry dish, rich jus, and wax beans with sage - 29€

Steamed cod, Riviera-style vegetables with savory, and olive emulsion - 32€

Puff pastry tart with mushroom duxelles and multicolored zucchini, eggplant caviar, and yellow tomato coulis – 20€ 🌿

Beef tartare, confit egg yolk, and a large portion of fries – 24€

SIDES

Baby leaf salad, green oil – €5

Vegetable ravioli - 6€

Mashed potatoes – €6

Large fries – 4€

Cheese & Desserts

Selection of matured cheeses, seasonal pick - 12€

Chocolate and Coffee Opera Cake – 11€

Caramel, apple, and Mirabelle plum shortbread – 9€

Raspberry, vanilla, and lime macarons – 12€

Kids Menu 16€

Minced steak, mashed potatoes or seasonal vegetables
or

Creamy gnocchi with comté cheese