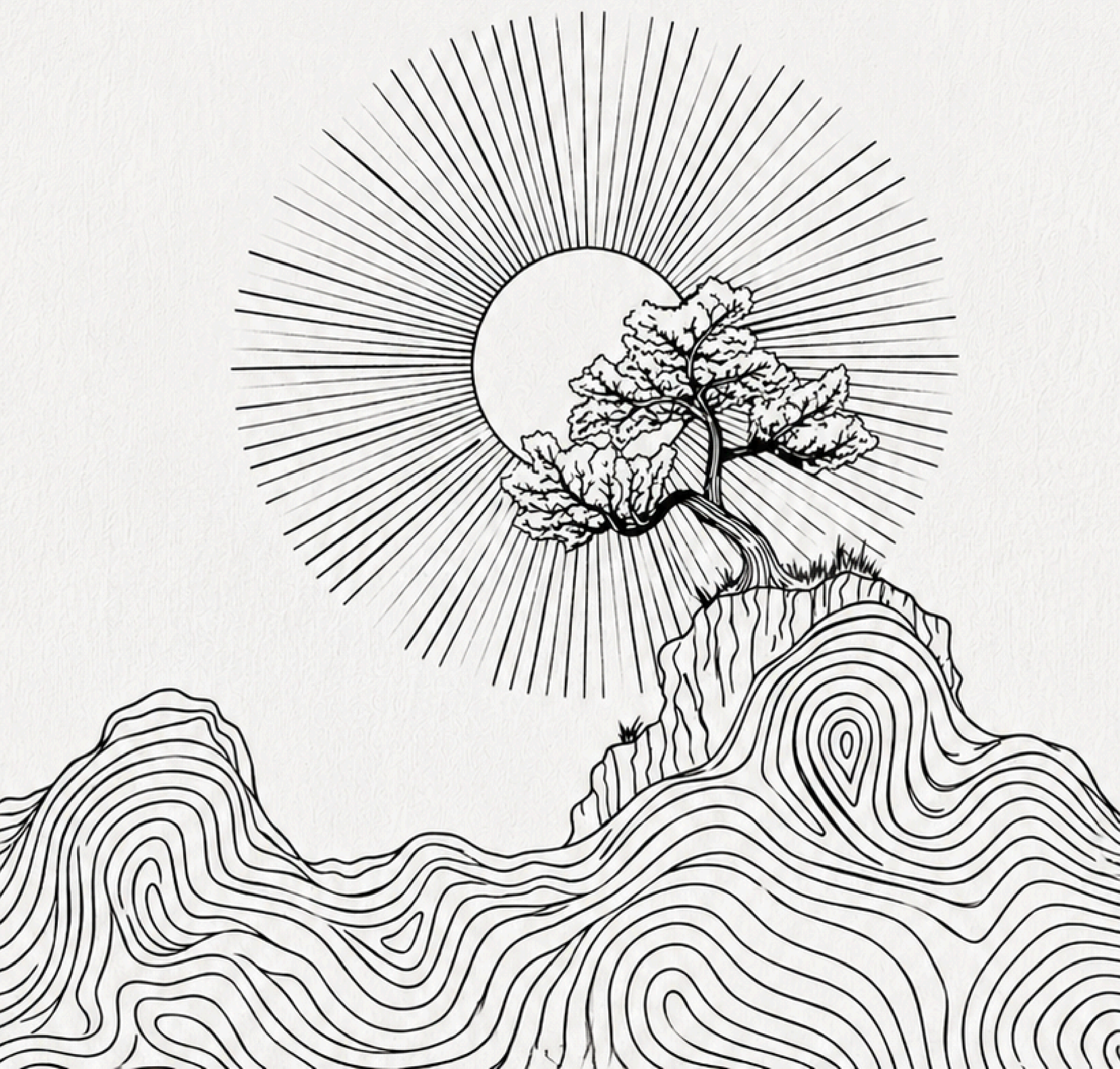


NOAH



L'exigence du geste, la sensibilité du goût.

Chef Ronan Cadorel

Consultant Culinaire du Restaurant NOAH

Le Déjeuner ☀

Servi tous les jours
de 12h00 à 17h00

Le Dîner 🌙

Du dimanche au Mercredi
de 19h00 à 23h30

Du Jeudi au Samedi
de 19h00 à 00h30
(Dernière prise de commande)

Tapas & Desserts
Disponibles jusqu'à 2h00

Raw Bar

Ceviche signature	160	Plateau d'huîtres de Oualidia (une demi douzaine)	180
Poisson du jour, agrumes, gingembre, piment		Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues	
Carpaccio de bœuf truffé	170	Tartare de bœuf 140g	230
Crème d'artichaut truffée et chips, parmesan, huile de truffe blanche		Condiments maison, câpres, cornichons, échalote, parmesan, accompagné de frites maison	
Tataki de thon rouge	180		
Sauce sésame, soja, ponzu, concombres marinés			

Tapas à Partager

Patatas bravas	70	Calamars frits croustillants	145
Aïoli, paprika fumé		Aïoli citron	
Guacamole maison & chips	90	Mini Burgers	150
Citron vert		Cheddar affiné, pickles, sauce Noah truffée	
Wontons boeuf	130	Mini tacos de bœuf charolais	160
Sauce tigre qui pleure		Avocat, épices	
Arancini à la truffe	130	Plateau d'huîtres de Oualidia (3 pièces)	110
Parmesan		Vinaigre à l'échalote, pain & beurre d'algues	
Crispy rice au thon épicé	140	Gambas grillées	190
Avocat, sauce spicy mayo		Marinées à la persillade provençale	

Starter

Salade César	150	Salade de Quinoa aux agrumes	140
Volaille fermière grillée, parmesan, croûtons, bacon de boeuf		Quinoa, agrumes, brocolis croquants	
Salade Niçoise thon confit maison	180	Burrata crémeuse 130g	190
Thon confit maison, œuf mollet, haricots verts, tomates, olives niçoises, anchois, vinaigrette basilic		Tomates colorées, pesto basilic, crumble d'olives noires	

Disponibles exclusivement au dîner

Sea & Ocean

Saint-Pierre grillé <i>Purée au citron confit, persillade</i>	270	Bar sauvage grillé Écrasé de pomme de terre, huile d'olive, citron confit	330
Daurade royale Tomates colorées, câpres, huile vierge	310	Homard (vendu au 100g) Selon arrivage, servi grillé avec 3 garnitures au choix	90

Meat & Grill

Volaille grillée façon Paillard Marinade citron, herbes fraîches, huile vierge, roquettes sauvages et parmesan affiné	210	NOAH Burger Signature 220g 🍖 <i>Bœuf charolais mûré, foie gras poêlé, cheddar affiné 24 mois, truffe fraîche, brioche dorée au beurre noisette, sauce truffée, frites truffées</i>	320
Onglet de boeuf à l'échalote 200g Jus corsé, frites maison	230	Entrecôte grillée 300g Sauce béarnaise, frites maison	330
Bavette d'aloyau grillée 220g Chimichurri, frites maison	240	Côtelettes d'agneau grillées Yaourt fermier, sauce tahini & menthe, tomates rôties, caviar d'aubergines	350
Filet de bœuf 180g. Sauce poivre, purée de pomme de terre	280	Côte de bœuf charolais 900g Servi avec une sélection de 3 sauces / 3 garnitures au choix	850
Tigre qui pleure 180g Citron vert, piment, sauce huître, tamarin, coriandre, riz gluant	320	Tomahawk charolais 1,2 kg (à partager) 🍖 <i>Servi avec une sélection de sauces / garnitures au choix Sur commande, prévoir 30 à 45 minutes selon cuisson</i>	1150

Garnitures

Légumes sautés de saison	50	Frites nature / parmesan & truffe	50/80
Mesclun, vinaigrette truffée	50	Purée nature / truffée	60/80
Vinaigrette truffée			

Sauces

Vierge huile	20	Chimichurri	30
Huile d'olive, tomates et herbes fraîches, basilic, persil, aneth, jus de citron, olives		Huile d'olive, ail, origan, vinaigre de xérès, persil frais, piment jalapeños	
Béarnaise	30	Sauce poivre	40
Estragon et échalotes		Fond de veau, crème, poivre vert et Cognac	
Mayonnaise épicée bravas	30		
Piment, paprika fumé			

Comfort Food ☀

Club sandwich ☀

Bacon de bœuf, fromage, œuf, mayonnaise, tomates, accompagné de frites maison

150

NOAH's Burger Classique 180g ☀

Boeuf charolais, cheddar affiné, laitue, mayonnaise truffée, accompagné de frites maison

190

Pasta

Penne arrabbiata

Oignon, sauce tomate, piment rouge, ail rose

190

Linguine alle vongole

Palourdes fraîches, ail, persil, huile d'olive vierge, jus légèrement iodé

290

Coquillettes MAC & CHEESE truffée

Fromage Taleggio et Cheddar affiné

210

Rigatoni à l'encre de sèche

Crème de stracciatella tomatée

340

Risoto à la Spiruline

Fruits de mer, jus de cuisson au naturel

260

Sweets

Glaces by Oriental Legend (3 boules au choix)

Vanille gousse de Madagascar, noisette, pistache,

120

Profiteroles

Sorbet chocolat noir, sauce chocolat Guanaja 70%

100

Sorbets by Oriental Legend (3 boules au choix)

Chocolat noir, citron, ananas, fruits de la passion, framboise

120

Cheesecake aux fruits rouges

Fromage fermier

100

Mousse chocolat Intense

Guanaja 70%, huile d'olive et fleur de sel

90

Pavlova exotique

Fruits frais, meringue, fruits de la passion

110

Carpaccio d'ananas

Sorbet ananas, gel de yuzu & coriandre

90

Churros

Sauce chocolat Guanaja fève de Tonka

120

Citron givré

Sorbet citron, marmelade citron menthe

90

Cookie mi-cuit

Caramel fleur de sel, glace noisette

120

Assiette de fruits frais de saison

95

Pain perdu

Glace vanille, sauce caramel

120

Fondant chocolat

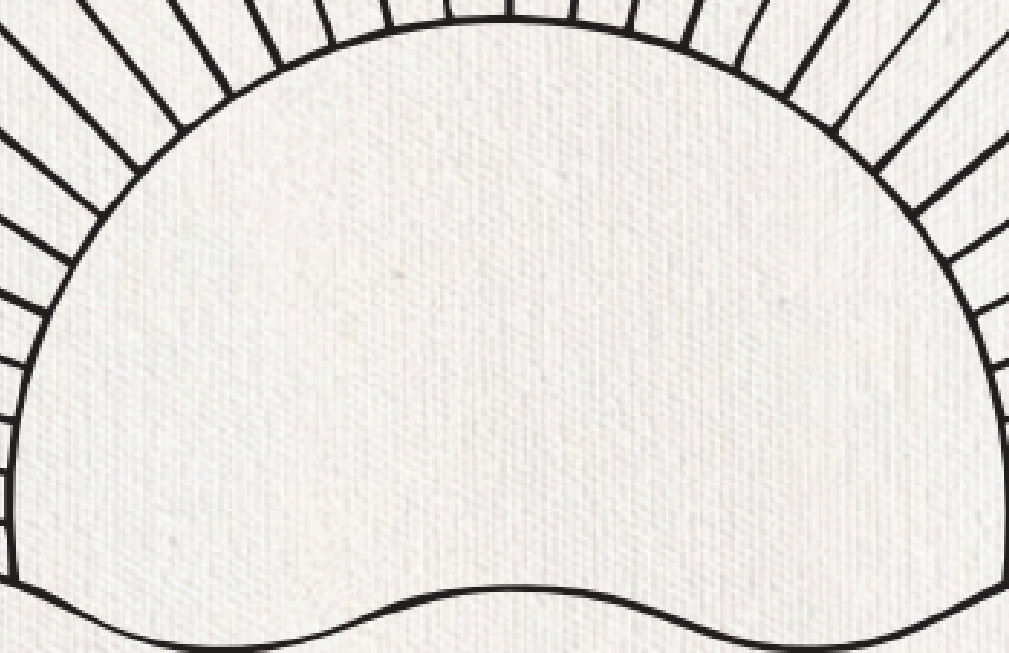
Glace vanille gousse de Madagascar

100

Digestifs

Limoncello	70	Espresso Martini	140
Amaretto Disaronno	80	ABK 6 VS (75cl)	150
Grand Marnier	100	The Green Drop	160

*Breakfast
& Brunch*



LES FORMULES

Petit-déjeuner

Éveil Matinal	95	Gourmet	195
BOISSON CHAUDE		BOISSON CHAUDE	
Café ou thé		Café ou thé	
BOISSON FRAÎCHE		BOISSON FRAÎCHE	
Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre		Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre	
MINI-VIENNOISERIES & PAINS VARIÉS		ŒUFS AU CHOIX	
Beurre, miel & confitures		Brouillés, shakshouka ou omelette	
		Fromage, jambon ou champignons	
		MINI-VIENNOISERIES & PAINS VARIÉS	
		AVOCADO TOAST SAUMON	
		SALADE DE FRUITS FRAIS	
Saveurs du Terroir	125		
BOISSON CHAUDE			
Café ou thé			
BOISSON FRAÎCHE			
Jus d'orange ou jus de gingembre & concombre			
MSAMEN, CRÊPES MILLE-TROUS, PAIN MAISON			
AMLOU, MIEL, BEURRE & OLIVES			
ŒUFS AUX CHOIX			
Khlii ou shakshouka			

BRUNCH Du

Week End

Healthy Brunch

350

BOISSON CHAUDE

Café ou thé

BOISSON FRAÎCHE

Détox ou jus de fruits

AVOCADO TOAST DELUXE

Pain complet, avocat, saumon fumé, graines de chia

EGGS & GREENS

Œufs bio pochés, épinards & asperges grillées
sauce hollandaise

CHIA PUDDING

Lait de coco, vanille, mangue & coco râpée

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Granola maison, fruits rouges

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Salades

Salade de quinoa

Quinoa croquant, grenadine & herbes fraîches

45

Salade de crevettes & guacamole doux

Crevettes & avocat

85

Salade grecque

Tomates, concombres, feta & oignons rouges

50

Oeufs

Œufs brouillés shakshuka

Tomates, poivrons & cumin

50

Khliâa eggs

75

Omelette au choix

Fromage, jambon, champignons, shakshuka

60

Eggs Benedict

Saumon fumé

80

Oeufs brouillés aux fines herbes

Saucisses de volaille, tomates & champignons grillés

70

Snacking gourmand

Avocado toast	90	Noah's burger	190
Club sandwich	180		

Douceurs

Panna cotta Vanille & coulis de mangue	40	Assiette de fruits frais	45
Chia Pudding Lait de coco, vanille, mangue & coco râpée	40	Acai bowl Granola maison	90
Pancakes moelleux Sirop d'érable / framboises / bananes	45		