



CARTE PRINTEMPS ETE

LES VINS



	Au verre 12 cl	75 cl
LES ROSES		
IGP Jolie Terre	7 €	30 €
IGP OC Puech Haut Argali Rose	•	40 €
M de Minuty		50 €
LES BLANCS		
Sauvignon l'esprit d'A	7 €	25 €
Chardonnay Petit Mazet	7 €	30 €
Anjou Blanc La Jalousie	•	40 €
Pouilly Fume DEZAT	•	35 €
Chablis Beauroy premier crus	•	40 €
Puligny Montrachet « Les enseignères »	•	110 €
LES ROUGES		
Merlot Le charme de C	7 €	25 €
Brouilly St Lager	•	35 €
Langudeoc Les Barques RIQUET	7 €	35 €
St Emilion Château vieux CANTENAC	•	40 €
Chinon Cuvée La Chapelle de Briançon – La Jalousie	•	50 €
Margaux Baron de Brane	•	55 €
MEDOC St Julien Château Lagrange	•	65 €
Pic Saint Loup Domaine des Rocs	•	45 €
Aloxe Corton AOP Louis Latour Rouge	•	85 €
Mercurey 1er cru	•	75 €
Châteauneuf-du-Pape Clos Oratoire AOC	•	75 €
Cote-Rotie Coteaux de Tupin	•	80 €
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	•	120 €
Pommard Clos Blanc	•	120 €

LES VINS COUPS DE CŒUR



	75 cl	A emporter
LES ROSES		
Domaine LANDREAU - La coulée - Coteaux Layon	38 €	27 €
Anjou Rosé La Jalousie - Chinon	30 €	22 €
LES BLANCS		
Anjou Blanc La Jalousie -Chinon	40 €	25 €
Domaine LANDREAU - Cabernet d'Anjou	25 €	18 €
LES ROUGES		
GRANDS CRUS		
Domaine Batailley - 2015 - PAUILLAC	95 €	75 €
Domaine de L'église - 2017 - POMEROL	85 €	65 €
Château Beau-Site - St Estephe	44 €	25 €
Domaine Chevalerie St Nicolas de Bourgueil	36 €	26 €
Chinon Cuvée La Chapelle de Briançon – La Jalousie	50 €	34 €

Carte sur le pouce



PLANCHES A PARTAGER (2 pers)

Mezze et légumes	18 €
<i>Houmous, tzatziki, tapenade, caviar d'aubergine et halloumi</i>	
Charcuterie	18 €
<i>Saucisson, Jambon de parme, coppa, magret de canard fumé</i>	
Fromages	17 €
<i>Brie à la truffe, comté, roblochon, saint maure, st nectaïre</i>	
Comme au Jap' : Hosomaki, maki, nigiri, sashimi	42 €
<i>Saumon, thon rouge, bœuf</i>	
Guacamole	15 €
<i>Avocat façon guacamole, chips de blé</i>	

CLUB SANDWICH & FRITES

L'Italien	15 €
<i>Mortadelle, crème de pistache, basilic, tomate, burrata et parmesan</i>	
L'Américain	19 €
<i>Brisket de boeuf, œuf, sauce ail confit et roquette</i>	

TAPAS

Nems	8 €
<i>3 nems poulet réalisés par nos soins</i>	
Dés de cabillaud panés	10 €
<i>Cabillaud panés sauce mizo et yuzu</i>	

SALADES

Salade du moment	17 €
Burrata (200g) et tomates d'antan	14 €
Avocado toast	15 €
<i>Avocado toast, allumettes, œuf poché et salade (+ 5€ suppl saumon fumé)</i>	

Entrées



Ceviché saumon avocat & son leche de tigre	13 €
<i>Dés de saumon cru et avocat en dés accompagnés de sa marinade</i>	
Carpaccio de Bœuf et pesto rosso	12 €
<i>Tranche de bœuf black Angus façon carpaccio et pesto maison</i>	
Gaspacho et stracciatella	10 €
<i>Gaspacho de poivrons rotis tomate et vinaigre balsamique</i>	
Espuma petit pois, œuf poché et morilles	14 €

Pastas



Tagliatelles à la truffe	22 €
<i>Crème, parmesan et truffes d'été</i>	
Spaghettis carbonara	16 €
<i>Recette traditionnelle : guanciale, œuf, pecorino</i>	
Mezze maniches thon et olives kalamata	17 €
<i>Sauce tomate thon et olive verte grèque</i>	

Menu enfant



Menu enfant	15 €
<i>Jus de pomme ou eau avec sirop</i>	
<i>Pate bolognaise ou aiguillette de poulet et frite</i>	
<i>Glace smarties ou pot de crème au chocolat (recette Robuchon)</i>	

Plats



Viandes selon arrivage	19 €	
<i>Voir ardoise</i>		
Larmes du tigre et batonnets de légumes	20 €	
<i>Faux filet simentale mariné, sauce thaï</i>		
Burger	19 €	24 €
<i>Steak de bœuf haché maturé 180g (Origine Espagne), Cheddar affiné, sauce relish</i>		<i>Double steak</i>
Plat végétarien	17 €	
<i>Risotto à la betterave, féta et truffe</i>		
Texture chou-fleur et cabillaud	18 €	
<i>Choufleur en plusieurs déclinaisons, cabillaud 150g</i>		
Salade du moment	17 €	
<i>Selon inspiration du chef et saisons</i>		
Cote de Bœuf Galice Maturé	110 € / kg	

Desserts



Crème Brulée à la cardamome	8 €
Açaï bowl	9 €
<i>Lait d'avoine, banane et Açaï, accompagné de granola et fruits</i>	
Tiramisu du chef	9 €
Profiteroles au chocolat	9 €
<i>2 choux fourés à la glace vanille et chocolat fondu</i>	
Coupe de glaces	8 €
<i>Au choix 3 boules : vanille, chocolat, fraise, vanille et macadamia, pommes vertes, spéculos, pate à tartiner</i>	

Boissons



BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50 €
Double expresso	5,00 €
Thé	5,50 €
Chocolat maison	6,00 €
Capuccino	5,50 €

SOFT

Coca-cola / Coca zéro / Orangina / Fuse Tea	4,50 €
Perrier	4,50 €
Red Bull	6,00 €
<i>classique, Summer, Pastèque, myrthille, zéro</i>	
Organics Red Bull (BIO)	6,00 €
<i>Cola</i>	
<i>Maté</i>	
<i>Ginger Beer</i>	
<i>Tonic</i>	

EAUX

Abatille Plate (0,75cl)	6,00 €
Abatille Gazeuse (0,75cl)	6,00 €

JUS DE FRUITS

Au verre (25cl)	5,00 €
<i>Litchi, Cramberries, Goyave, Mangue, Fruit de la passion, Ananas</i>	
Bouteilles (20cl)	5,00 €
<i>Tomate, Orange, Pamplemousse</i>	

BIERES

	25cl	50cl
Pression		
Gallia IPA	5,50 €	10,00 €
Blonde	4,50 €	8,00 €
+ Picon	2,00 €	2,00 €
Bouteille 33cl		
Berry Bad Triple	7,00 €	

Alcool



APERITIF

Ricard (4cl)	5 €
Kir Maison	10 €
Martini Rouge	8 €
Martini Blanc	8 €
Coupe de champagne	10 €

DIGESTIFS

Get 27	7 €
Get X	7 €
Bailey's	7 €
Limoncello	7 €
Shooter maison	6 €
Amaretto	7 €

Cocktail

Classique	12 €
Virgin	8 €
Spritz	12 €
<i>Limoncello, St Germain, Aperol, Campari</i>	
Bombay Dry : Gin Tonic, London Mule	10 €
Bombay Saphir : Gin Tonic, London Mule	12 €
Bombay 1er cru : Gin Tonic, London Mule	15 €
Eristof : Moscow Mule, Vodka red bull	10 €
Grey Goose : Moscow Mule, Vodka red bull	15 €

SPIRITUEUX



SPIRITUEUX

Whisky

Au verre 4 cl

70 cl

Jack Daniel's	10 €	140 €
Aberfeldy 12 ans	12 €	130 €
William Lawson	8 €	100 €
Maker's mark	8 €	100 €
Angel's Envy	15 €	•
Lagavuline 16 ans d'âge	17 €	•
NIKKA from the Barrel	15 €	•

Rhum

Au verre 4 cl

70 cl

Bacardi carta blanca	8 €	100 €
Bacardi Anero Cuatro	10 €	130 €
Havana	8 €	100 €
A1976	17 €	•
Don Papa	15 €	•
Santa Terreza	15 €	160 €

Vodka

Au verre 4 cl

70 cl

Eristof	8 €	100 €
Grey Goose	15 €	160 €

Gin

Au verre 4 cl

70 cl

Bombay Dry	8 €	100 €
Bombay Saphir	10 €	130 €
Bombay Premier cru	15 €	160 €

Tequila

Au verre 4 cl

70 cl

Casa Dores	10 €	130 €
Patron silver	15 €	•

Champagnes



Champgne	Au verre 12 cl	70 cl
L'Auche Blanc de Noir	10 €	60 €
EPC Blanc de Blanc	•	70 €
Veuve Clicquot	•	150 €
Gosset Blanc de Blanc	•	130 €
Dom Perignon	•	450 €

Cigares



Cigares	
Insidious	25 €
Davidoff	30 €
Numero Uno	40 €
Cohiba VI	70 €
Cigarettes	
Marlboro Gold	17 €
Philip Morris	17 €
HOOKAH	
Hookah	30 €

Cocktails Signatures



COCKTAILS

CHICHI

rhum, litchi, rose, concombre, citron

BELLE OTERO

jus de maracuja, jus d'ananas, vodka, fleur de sureaux, citron

BLUE SOUR

wisky, curaçao, blanc d'œuf, citron vert et sirop de canne

APRI SOUR

wisky, apri, blanc d'œuf, citron vert et sirop de canne

PURPLE SPRITZ

violette, gin, prosecco, perrier

CRAMBERRY SPRITZ

cramberry, gin, prosecco, perrier, gingembre

PORN STAR MARTINI

*maracuja, vodka, sirop de Vanille,
accompagné de son shooter prosecco*

FRENCH FIZZ

vodka, st germain, citron, perrier

ITALIAN FIZZ

vodka, bitter, citron, limonade

FIZZ KIR

gin, sirop de canne, citron vert, prosecco

ROSALIA MARGARITA

tequila, bitter, citron, rose

Classique

12 €

Baccardi carta blanca

12 €

Eristof

12 €

William Lawson

12 €

William Lawson

12 €

Bombay Dry

12 €

Bombay Dry

12 €

Eristof

12 €

Eristof

12 €

Eristof

12 €

Bombay Dry

12 €

Altos

Prestige

15 €

Baccardi anero cuatro

15 €

Grey goose

•

•

15 €

Bombay Saphir

15 €

Bombay Saphir

15 €

Grey goose

15 €

Grey goose

15 €

Grey goose

15 €

Bombay Saphir

15 €

Patron

COCKTAILS D'EXEPTION

HEMISPHERE

*rhum, jus de Maracuja, jus de citron vert, purée de fraise,
purée de coco, creme de citron*

Whisky Tatin

*Whisky arrangé, Jus de pomme, jus de citron vert, morceaux de
pomme, blanc d'œuf, cannelle, crème d'isigny*

15 €

15 €

Concernant les Vins...



Au restaurant Noble, notre engagement envers l'excellence ne se limite pas seulement à notre cuisine de produits, mais s'étend aussi à notre sélection de vins raffinés. Chaque bouteille de notre carte a été soigneusement sélectionnée pour ses notes, ses accords avec nos mets et l'harmonie avec les valeurs que prônent l'établissement.

Nous croyons fermement que le vin est bien plus qu'une simple boisson accompagnant un repas ; c'est une expérience sensorielle à part entière. C'est pourquoi notre équipe passionnée s'engage à rechercher des vins qui captivent les sens et élèvent chaque bouchée à un niveau supérieur.

Que ce soit un cru classique ou une découverte audacieuse, chaque vin sur notre carte a été sélectionné avec soin pour compléter et enrichir notre cuisine. Nous sommes fiers de vous offrir une expérience gastronomique où chaque verre de vin raconte une histoire, une histoire qui s'entremêle harmonieusement avec celle de nos plats pour créer des souvenirs inoubliables à chaque visite.

Découvrez l'art de l'association mets et vins au restaurant Noble, où chaque gorgée est une invitation à un voyage sensoriel unique et exaltant.