



CARTE PRINTEMPS ETE

# LES VINS



	Au verre 12 cl	75 cl
<b>LES ROSES</b>		
IGP Jolie Terre	7 €	30 €
IGP OC Puech Haut Argali Rose	•	40 €
M de Minuty		50 €
<b>LES BLANCS</b>		
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 €
<b>LES ROUGES</b>		
Merlot Le charme de C	7 €	25 €
Brouilly St Lager	•	35 €
Languedoc 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
<b>LES ROSES</b>		
Domaine LANDREAU - La coulée - Coteaux Layon	38 €	27 €
Anjou Rosé La Jalousie - Chinon	30 €	22 €
<b>LES BLANCS</b>		
Anjou Blanc La Jalousie -Chinon	40 €	25 €
Domaine LANDREAU - Cabernet d'Anjou	25 €	18 €
<b>LES ROUGES</b>		
<b>GRANDS CRUS</b>		
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)

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

## CLUB SANDWICH & FRITES

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

## TAPAS

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

## SALADES

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

# Entrées



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

# Pastas



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

# Menu enfant



<b>Menu enfant</b>	<b>15 €</b>
<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



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

# Desserts



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

# Boissons



## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Double expresso</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Thé</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Chocolat maison</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Capuccino</b>	<b>5,50 €</b>

## SOFT

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

## EAUX

<b>Abatille Plate (0,75cl)</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Abatille Gazeuse (0,75cl)</b>	<b>6,00 €</b>

## JUS DE FRUITS

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

## BIERES

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

# Alcool



## APERITIF

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

## DIGESTIFS

<b>Get 27</b>	<b>7 €</b>
<b>Get X</b>	<b>7 €</b>
<b>Bailey's</b>	<b>7 €</b>
<b>Limoncello</b>	<b>7 €</b>
<b>Shooter maison</b>	<b>6 €</b>
Amaretto	<b>7 €</b>

## Cocktail

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

# 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.