



LE NOA

LES ENTRÉES

Pour toutes allergies alimentaires, merci d'en informer la personne qui s'occupe de vous avant de prendre vos commandes

LES MEZZÉS

ŒUF POCHÉ EN NID DE KADAIF	10€50	♥
Poêlée de Champignons-Pleurotes et crème de Magret fumé		
CEVICHE DE SAUMON	11€90	
Lait de Coco, Mangue, Coriandre, Grenade et Focaccia toastée		
SAMOUSSAS VÉGÉ À LA MAROCAINE	8€90	✓
Raisins de Corinthe, Miel, légumes, Pois chiche, Coriandre et Gingembre		
STRACCIATELLA TRUFFÉE	12€90	✓
(Mozzarella crémeuse) et Focaccia toastée		
HOUMOISS AU CUMIN	7€90	✓
Tuile de Sarrasin et Raz El Hanout		
TAPENADE AUX DEUX OLIVES	8€90	✓
Citron confit et Fêta émiettée		
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	13€50	
Et condiments		



ANTIPASTIS À PARTAGER

PETITE 20€00 **GRANDE** 30€00

Jambon de Parme, Scarmozza sticks, Houmous au Cumin, Samoussa végété,
Tapenade Citron et Fêta, Stracciatella truffée, Focaccia grillée et
condiments

LES PLATS

LES SALADES ET TARTARES

LA CAESAR	18€50
Filet de Poulet croustillant, salade Romaine, Grana Padano, Oeuf poché et sauce caesar	
CEVICHE DE SAUMON XL	21€90
Au lait de Coco, Mangue, Coriandre, Grenade et Focaccia toastée	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	18€90
Fêta, Chorizo, Aioli, Frites et salade verte	

LES PLATS CHAUDS



FAUX FILET DE BŒUF GRILLÉ (250g)	22€50	
Frites, salade verte et sauce Béarnaise		
SAINT JACQUES SNACKÉES	26€90	♥
Poêlée de Champignons, beurre d'Ail et agrumes, Sponge Cake au Cresson de fontaine		
RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES	22€90	✓
Grana Padano et Straciatella truffée		
PARMENTIER D'AGNEAU	22€90	
Confit à l'Orange, salade verte et jus réduit au Miel et Figue		
TENTACULES DE POULPE GRILLÉES	21€90	
Crème de Chorizo et mousseline de Potimarron safranée		
TAJINE DE POULET	18€90	
Olives, Citron, Carottes et écrasé de Pommes de terre gratiné		
BURGER CORSE	19€90	
Pain brioché, Boeuf haché, Tomme de Brebis, aioli, Oignons confits, Lard grillé, frites et salade verte		

LES SUPPLÉMENTS

Parmesan, Oeuf sur le plat et sauce (Béarnaise, Caesar, Chorizo et aioli)	1€50
Garniture supplémentaire (frites, salade verte, mousseline de Potimarron, poêlée de Champignons et écrasé de Pommes de terre	3€50
Tout changement de garniture sur un plat sera facturé	2€00

POUR FINIR

LES DESSERTS

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS 8€50
Caramel au beurre salé

TARTELETTE LEMON 8€90
Gel Bergamote, meringues craquantes et coulis de fruits rouges

MOUSSE AU CHOCOLAT VIENNOISE 7€90
Chouchoux

TIRAMISU DU NØA 8€90
Imbibé à la minute

FEUILLETÉ CROUSTILLANT 8€90 
Pistache et Amande, Cerise Amarena et glace Vanille

CRUMBLE DE MANGUE 8€90
À la Coco rapée et mousse mascarpone Vanille

SCARMOZZA STICKS 10€90
Salade verte et confiture de Figue

CAFÉ GOURMAND 10€90
Mousse au chocolat, Panna Cotta Vanille et coulis de fruits rouges, Crumble de Mangue et Coco rapée, Tartelette Lemon et Financier à la Pistache



COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7€90
1 boule Vanille, 2 boules Chocolat
et sauce Chocolat

CARAMEL LIÉGEOIS 7€90
1 boule Vanille, 2 boules Caramel
et sauce Caramel

CAFÉ LIÉGEOIS 7€90
1 boule Vanille, 2 boules Café
et sauce Café

DAME BLANCHE 7€50
3 boules Vanille et sauce Chocolat

TUTTI FRUTTI 8€90
1 boule Framboise, 1 boule Passion, 1 boule
Citron, Mangue et coulis fruits rouges

Chantilly, Amandes grillées et meringues sur toutes nos
coupes glacées

LES ARROSÉES

COUPE COLONEL 9€00
2 boules Citron et Vodka

COUPE AFTER EIGHT 9€00
2 boules Menthe-Choco et Get 27

COUPE ÉCOSSAISE 9€00
2 boules Vanille et Whisky

1 Boule 3€ - 2 Boules 5€ - 3 Boules 7€

PARFUMS; Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache,
Framboise, Citron, Passion, Caramel beurre salé,
Menthe-Chocolat et Café

SUPPLÉMENT 1€

Chantilly / Sauces / Coulis



MENU DU NOA



• • • **ENTRÉE / PLAT / DESSERT 38€90** • • •

ŒUF POCHÉ EN NID DE KADAIF

Poêlée de Champignons-Pleurotes et crème de Magret fumé

STRACCIATELLA TRUFFÉE

Et Focaccia toastée

CEVICHE DE SAUMON

Au lait de Coco, Mangue, Coriandre, Grenade et Focaccia toastée

SAMOUSSAS VÉGÉ À LA MAROCAINE

Raisins de Corinthe, Miel, légumes, Pois chiche, Coriandre et Gingembre

FAUX FILET DE BOEUF GRILLÉ (250g)

Frites, salade verte et sauce Béarnaise

TENTACULES DE POULPE GRILLÉES

Crème de Chorizo et mousseline de Potimarron safranée

TAJINE DE POULET

Olives, Citron, Carottes et écrasé de Pommes de terre gratiné

RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES

Grana Padano et Stracciatella truffée

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS

Caramel au beurre salé

TARTELETTE LEMON

Gel Bergamote, meringues craquantes et coulis de fruits rouges

FEUILLETÉ CROUSTILLANT

Pistache et Amande, Cerise Amarena et glace Vanille

CRUMBLE DE MANGUE

À la Coco rapée et mousse mascarpone Vanille



LE NØA



... MENU DU JOUR ...

Uniquement le midi du lundi au vendredi
Hors jours fériés

BUFFET + PLAT 17€90
PLAT + DESSERT 16€90
BUFFET + PLAT + DESSERT 20€90

Buffet d'entrées



Plats à l'ardoise



Desserts à l'ardoise

Le NØA lutte contre le gaspillage.
Merci de vous servir de sorte à ne pas faire de déchets.
Tout gaspillage vous sera facturé 2€00.

... MENU BAMBINO ...

Enfants de - 10 ans

BOISSON + PLAT + DESSERT. 13€50

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau
Diabolo
Coca Cola



PLAT AU CHOIX

Mini Cheese Burger au Bœuf ou Tender de Poulet
et Ketchup, frites

ou

Gratin de Coquillettes au Jambon blanc
et Grana Padano



DESSERT AU CHOIX

Mousse au Chocolta viennoise
ou
boule de glace et chantilly

LES APÉROS

... LES COCKTAILS ...

LE NØA	10€90
Rhum ambré et blanc Bacardi, jus ananas, jus de citron vert, sirop orgeat et grenadine	
BELLINI ITALIEN	8€00
Purée de Pêche et Prosecco	
PORN STAR	11€50
Vodka Eristoff, liqueur passion, sirop vanille, jus passion, jus citron vert et shooter pétillant	
MOJITO (Fruits +1€)	9€00
Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, citron vert, cassonade et eau gazeuse	
MULES	9€50
Vodka Eristoff, Gin Bombay, Tequila ou Rhum ambré Bacardi, Citron vert et ginger beer	
PINA COLADA	9€50
Rhum blanc Bacardi, purée de Coco et jus ananas	
CAÏPIRINHA	8€50
Cachaça, citron vert et cassonade	
SPRITZ (St Germain +1€)	9€00
Aperol ou Limoncello Prosecco, tranche orange ou citron et eau gazeuse	

... ALCOOLS MAISON ...

RHUM ARRANGÉ du moment	5€00
PUNCH du moment	6€50
PICHET PUNCH du moment	23€90
SANGRIA du moment	6€50
PICHET SANGRIA du moment	23€90

... LES MOCKTAILS ...

LE PINÈDE	7€00
Jus ananas, jus pomme, sirop noix de macadamia et sirop citron	
LE PLANTIN	7€00
Jus orange, jus passion et grenadine	
LEMON FIZZ	7€00
Limonade au citron, jus orange et grenadine	
VIRGIN MOJITO (Fruits +1€)	7€50
Menthe fraîche, citron vert, cassonade et eau gazeuse	
VIRGIN COLADA	7€50
Jus ananas et purée de Coco	

... L'APÉRITIF ...

KIR MUSCADET	4€90
Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise	
KIR PROSECCO	6€90
Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise	
KIR BULLE NANTAISE	8€50
Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise	
MARTINI	6€00
Blanc ou rouge	
RICARD	3€00
PERROQUET / TOMATE	3€50
COUPE DE PROSECCO	5€50
COUPE DE BULLE NANTAISE	7€00



LES BIÈRES

EN PRESSION

PORETTI BLONDE 5,5°
25CL 4€90 50CL 8€50

BROOKLYN IPA 6°
25CL 6€40 50CL 10€50

GRIMBERGEN AMBRÉE 6,5°
25CL 5€90 50CL 9€50

BIÈRE DU MOMENT
25CL 5€90 50CL 9€50

PANACHÉ
25CL 4€50 50CL 8€00

MONACO
25CL 5€50 50CL 9€00

PICON BIÈRE
25CL 5€90 50CL 9€50

EN BOUTEILLE

DESPERADOS 5,9° 6€00

LEFFE RUBIS 5° 5€50

LA REINE BLANCHE 4,2° 5€00

DREMMWEL SANS ALCOOL 7€50

LES BOISSONS

... LES SOFTS ...

SIROP À L'EAU	2€90
Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron ou Orgeat	
DIABOLO	3€50
Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron ou Orgeat	
LIMONADE VOILÀ	3€90
JUS DE FRUITS	3€90
Tomate, Fraise, Pomme, Ananas et Orange	
COCA COLA / ZÉRO	3€90
SCHWEPES AGRUMES	3€90
FUZE TEA	3€90
PERRIER	3€90
TRANCHE / SIROP	0€50

... BOISSONS CHAUDES ...

CAFÉ / RISTRETTO	2€00
DÉCA / NOISETTE	2€10
CRÈME	2€50
DOUBLE	3€40
CAPPUCINO	3€50
CHOCOLAT CHAUD	3€50
THÉ / INFUSION	3€50
Barrony's	
CAFÉ VIENNOIS	4€10
CHOCOLAT VIENNOIS	4€50
IRISH COFFEE	9€90
POT DE LAIT	0€50

... LES EAUX ...

PLANCOËT MINÉRALE	
50CL	3€50
100CL	5€00
PLANCOËT GAZEUSE	
50CL	4€00
100CL	5€50

... DIGESTIFS ...

LIMONCELLO	5€90
BAILEY'S	5€90
MENTHE PASTILLE	5€90
GET 27	5€90
COGNAC AUX AMANDES	6€50
ARMAGNAC	6€50
CALVADOS	7€10
COGNAC du moment	9€00

... WHISKY'S ...

LAGAVULIN 16 ans	11€00
JAMESON	7€50
ABERLOUR 10 ans	9€00

... RHUMS ...

DIPLOMATICO	9€50
MANDATARIO	10€00
ZACAPA 23 ans	11€00

LES VINS

LES ROUGES

	VERRE	PICHET	BOUTEILLE
PINOT NOIR "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	5€10	21€00	27€00
CHINON "CHARLES PAIN" AOP	5€90	25€00	32€00
CARIGNAN "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	5€30	22€00	27€00
CHIANTI "MASI RENZO" Italie DOCG	5€90	25€00	32€00
SYRAH "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	4€50	19€50	25€00
CÔTE DU RHÔNE "ARMOIRIE GALLEAN" AOP Côtes du Rhône Village	5€90	24€00	31€00
PESSAC LÉOGNAN "CHÂTEAU COUCHEROY" AOP Pessac Léognan			44€50
CÔTE RÔTIE "BRUNE ET BLONDE GUIGAL" AOP Rhône			98€00

LES ROSÉS

	VERRE	PICHET	BOUTEILLE
CORSE "SANTA CAPO" IGP Ile de beauté	4€90	21€00	26€00
REFLETS SECRETS "LES JAMELLES"	5€90	25€00	31€00

Si vous souhaitez organiser votre évènement avec d'autres vins, il est possible de commander...

LES VINS

LES BLANCS

	VERRE	PICHET	BOUTEILLE
MUSCADET "DOMAINE PICHON" AOP Muscadet	3€50	16€00	20€00
CHARDONNAY "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	5€50	23€00	30€00
MOELLEUX "HORGELUS" IGP Côtes de Gascogne	5€50	23€00	30€00
VIOGNIER "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	5€90	25€00	32€00
QUINCY "SIRET COURTAUD" AOP Quincy blanc	7€00	30€00	39€00
PINOT GRIS "LES JAMELLES" IGP Pays d'Oc	4€90	21€00	26€00
CIGALUS "GÉRARD BERTRAND" IGP Languedoc			65€00

LES CHAMPAGNES

	VERRE	PICHET	BOUTEILLE
BLANC DE BLANC "JACQUART" AOP Champagne			90€00
MOUSSEUX BLANC "BULLE NANTAISE" VQM Loire	7€00		39€00

Si vous souhaitez organiser votre évènement avec
d'autres vins, il est possible de commander...

LES INFOS

..... HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI AU VENDREDI

12h à 14h

MERCREDI AU SAMEDI

19h à 22h30

DIMANCHE DE BRUNCH

11h30 à 14h30

..... PRIVATISATION ÉTABLISSEMENT

Nous organisons avec vous vos séminaires,
anniversaires, mariages, baptêmes....

..... ÉVÈNEMENTS

Le NØA vous offre des évènements
régulièrement. N'hésitez pas à demander
le prochain!