NOYA

Ristorante & Bar

Menu français

LA PHILOSOPHIE DE NOYA

LE SOLEIL, LE PARFUM DES CITRONS, L'ART DE VIVRE À L'ITALIENNE – LA DOLCE VITA DANS SA PLUS BELLE FORME!

Ce sentiment léger et insouciant où le quotidien semble bien loin, l'espace d'un instant.

Des soirées chaudes, des tables colorées et bien garnies et des heures que l'on voudrait retenir. De bons repas partagés, des conversations qui deviennent de plus en plus animées et chaleureuses, et des rayons de soleil sur le visage qui rendent tout simplement heureux.

Ce sont les petites choses qui donnent l'impression d'être en vacances: la première gorgée de vin, le parfum qui s'échappe de la cuisine, le fait d'être réuni avec les personnes que l'on aime.

Un endroit pour arriver, respirer profondément et profiter – comme si l'on se trouvait un instant quelque part en Italie.

Benvenuti da Noya Ristorante & Bar.

NOYA

Ristorante & Bar

ANTIPASTI

Une touche d'Italie à partager: Nos antipasti vous invitent à goûter, à savourer et à vous détendre dès votre arrivée.

VITELLO TONNATO ..... 14,9 €
Quasi de veau cuit rosé, crème de thon, câpres, roquette, tomates cerises, parmesan

CARPACCIO DE BŒUF ..... 14,9 €
Coupé très fin, roquette, tomates cerises, parmesan

BRUSCHETTA ..... 7,9 €
Trois tranches de pain blanc grillées, tomates marinées, parmesan, basilic

SCAMPI ALLA GRIGLIA ..... 15,9 €
Gambas géantes grillées, tomates cerises, ail

végétalien | végétarien

NOS TAPAS NOYA

De petits délices, une grande joie de vivre – nos assortiments de tapas en sélection de 3, 6 ou 9 pour des moments de plaisir conviviaux.

ASSORTIMENT DE 3 ..... 7,9 €
Bruschetta, jambon de pays, olives

ASSORTIMENT DE 6 ..... 13,9 €
Vitello tonnato, bruschetta, olives, crevettes marinées, jambon de pays, salami de Milan

ASSORTIMENT DE 9 ..... 19,9 €
Vitello tonnato, bruschetta, crevettes marinées, jambon de pays, salami de Milan, Grana Padano, brochettes Caprese, olives, piments farcis

Allergènes et additifs:
Un aperçu de tous les allergènes et additifs est à votre disposition. N'hésitez pas à demander ou à scanner le code QR.

INSALATA

JEUNE SALADE DE FEUILLES CROQUANTES ..... 10,5 €
Au choix avec notre vinaigrette sarroise, vinaigrette au yaourt ou vinaigrette balsamique

Avec de tendres lanières de poulet grillé ..... 17,9 €
Copeaux de Grana Padano, tomates, concombre du jardin

Avec de tendres lanières de bœuf ..... 19,9 €
Champignons poêlés, concombre du jardin, tomates

Avec des gambas poêlées ..... 20,5 €
Tomates, concombre du jardin, aïoli au citron

Avec des légumes grillés marinés ..... 16,9 €
Fromage de chèvre frais, noix torréfiées, pesto

Au thon ..... 16,9 €
Tomates, concombre du jardin, copeaux de Grana Padano, oignons rouges

PASTA-BOWLS

Les pâtes, tout en légèreté: nos bowls présentent vos ingrédients italiens préférés sous une nouvelle forme – tantôt frais et verts avec le Vesuvio Verde froid, tantôt chauds, épicés et pleins de profondeur avec le Mare e Terra.

VESUVIO VERDE ..... 18,9 €
Servi froid – Mezzi Rigatoni, pesto de basilic, fromage de chèvre frais, légumes grillés, tomates cerises, roquette, pignons de pin, burrata

MARE E TERRA ROSSO ..... 22,5 €
Servi chaud – Mezzi Rigatoni, pomodoro, ail, quasi de bœuf argentin, crevettes, basilic, champignons, Grana Padano, tomates cerises, burrata

végétalien | végétarien

PASTA

Pour tous les plats de pâtes, vous avez le choix entre des Spaghetti et des Mezzi Rigatoni.

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ..... 13,9 €
Généreusement garnis de jeune ail frais, peperoncino

PASTA AI POMODORINI ..... 13,9 €
Nous cuisinons notre salsa al pomodoro infiniment lentement à partir des meilleures tomates d'Italie, mûres à point et caressées chaque jour par le soleil, avec des tomates cerises et de la roquette marinée

BOLOGNESE ..... 15,9 €
Bœuf de pâturage braisé avec des légumes racines, Grana Padano, huile d'olive et basilic

GAMBERETTI ..... 20,5 €
Sauce fruitée tomates-vin blanc, ail, oignons, peperoncino, crevettes

PASTA AL PEPE ..... 19,9 €
Dans une sauce crémeuse au poivre avec des lanières de quasi de bœuf grillées

RAVIOLI ALLA PARMIGIANA ..... 17,5 €
Farce au parmesan, tomates cerises, roquette marinée, pignons de pin

PASTA ALFREDO ..... 18,9 €
Blanc de poulet cuit tendrement, sauce crème au parmesan, ail, herbes italiennes, zestes de citron

Il vous manque ce petit quelque chose? Sublimez votre pizza préférée ou votre plat de pâtes favori avec de la burrata crémeuse pour seulement 3,90 € !

PIZZA

Parfois, une part de pizza suffit pour se retrouver brièvement en Italie : chaude sortie du four, parfumée, avec de la mozzarella fondante et des ingrédients qui ont le goût du soleil, de la soirée et de la bonne compagnie. Sur demande, nous préparons également votre pizza avec de la mozzarella végane.

MARGHERITA 11,9 €
Tomates, fior di latte, basilic

NAPOLI 13,0 €
Tomates, fior di latte, anchois, olives, câpres, oignons

SALAME 15,9 €
Tomates, fior di latte, salami

COTTO 15,9 €
Tomates, fior di latte, jambon

COTTO E SALAME 15,9 €
Tomates, fior di latte, jambon, salami

VERDURE GRIGLIATE 18,5 €
Tomates, légumes grillés méditerranéens, pesto, fromage de chèvre frais

végétalien | végétarien

BUFALINA ..... 17,5 €
Tomates, Mozzarella di Bufala DOP effilochée à froid, basilic, tomates cerises

RUCOLA ..... 17,5 €
Tomates, fior di latte, jambon de pays italien, Grana Padano, roquette, tomates cerises

CAPRICCIOSA ..... 17,5 €
Tomates, fior di latte, Prosciutto Cotto, salami, artichauts, champignons, olives noires

PESTO ..... 17,5 €
Pesto de basilic, tomates séchées, burrata, pignons de pin, Grana Padano

TONNO ..... 15,9 €
Tomates, fior di latte, thon, oignons, aïoli

GAMBERETTI ..... 19,5 €
Tomate, fior di latte, crevettes, pesto, aïoli

VEGANA ..... 17,5 €
Pesto de basilic (végan), légumes grillés, pignons de pin, tomates séchées

SALAME PICCANTE E JALAPEÑOS ..... 16,9 €
Tomates, fior di latte, salami piquant, jalapeños, ail

GRILLADES

VIANDE

BLANC DE POULET GRILLÉ ..... 19,9 €
Avec sauce tomate, haricots verts et frites

RUMPSTEAK ARGENTIN ..... 32,0 €
Avec haricots verts et frites

FILET DE BŒUF ARGENTIN ..... 38,0 €
Avec haricots verts et frites

SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA ..... 23,5 €
Escalope panée croustillante, sublimée par une copieuse bolognaise et gratinée à la mozzarella. Accompagnée de Pasta Pomodoro au basilic frais.

POISSON

FILET DE SAUMON ..... 26,0 €
Grillé sur la peau avec haricots verts, pommes de terre au four, aïoli au citron

FILET DE DAURADE ..... 25,5 €
Grillé sur la peau avec haricots verts, pommes de terre au four, aïoli au citron

végétalien | végétarien

SUPPLÉMENTS

Burrata supplémentaire	3,9 €
Petite salade d'accompagnement italienne	4,0 €

DESSERT?

Terminez sur une note douce et gourmande. N'hésitez pas à demander notre carte des desserts!

APÉRITIF

Campari Orange, Soda		6,5 €
Martini Bianco (4 cl)		5,5 €
Martini Rosso (4 cl)		5,5 €
Prosecco Spumante, Romeo & Juliet, Vénétie	(0,1 l) 5,5 €	(0,75 l) 30 €
Prosecco Rosé „Lele“, V8+, Vénétie	(0,1 l) 6,0 €	(0,75 l) 34 €

BOISSONS SPRITZ

Aperol Spritz	6,5 €
Limoncello Spritz	6,5 €
Lillet Spritz	6,5 €
Hugo Deluxe	6,5 €
Sarti Spritz	6,5 €

TRINQUER SANS ALCOOL

Vibrante Spritz		6,5 €
Crodino Spritz Rosso / Biondo		6,5 €
Studio Spumante 0,0 % Kolonne Null	(0,1 l) 6,2 €	(0,75 l) 38 €

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	0,3 l	0,5 l
Karlsberg Ur-Pils	3,5 €	5,5 €
Panaché (Radler), Bière-Cola	3,5 €	5,5 €
Karlsberg Bière blanche (Weizen)		5,5 €
Panaché blanche, Blanche-Cola		5,5 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

	0,33 l	0,5 l
Peroni Nastro Azzuro	4,0 €	
Peroni Nastro Azzuro 0,0 %	4,0 €	
Karlsberg Panaché (Radler) sans alcool	3,5 €	
Karlsberg Pamplemousse / Fresh sans alcool	3,5 €	
Karlsberg Bière blanche sans alcool		5,5 €

SANS ALCOOL

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Eau de table gazeuse / plate	2,4 €	3,4 €	
San Pellegrino			7,5 €
San Pellegrino Aqua Panna			7,5 €
Afri Cola	2,6 €	4,4 €	
Afri Cola Zero	2,6 €	4,4 €	
Bluna Orange ou Citron	2,6 €	4,4 €	
Afri Cola Mix	2,6 €	4,4 €	
Ginger Ale	2,6 €	4,4 €	
Bitter Lemon	2,6 €	4,4 €	
Tonic Water	2,6 €	4,4 €	

JUS DE FRUITS

	0,2 l	0,4 l
Jus de pomme	2,8 €	4,8 €
Jus de cassis	2,8 €	4,8 €
Jus d'orange	2,8 €	4,8 €
Jus de fruit de la passion	2,8 €	4,8 €
Jus de fruit coupé à l'eau pétillante (Saftschorle)	2,6 €	4,4 €

LIMONADE MAISON

	0,5 l
Fleur de sureau-Menthe	4,8 €
Mangue-Fruit de la passion	4,8 €
Framboise-Romarin	4,8 €
Citron-Basilic	4,8 €

BOISSONS CHAUDES

Café Crème	3,0 €
Espresso	2,6 €
Espresso doppio	3,6 €
Espresso macchiato	3,6 €
Cappuccino	3,8 €
Latte Macchiato	4,0 €
Chocolat chaud	3,8 €

THÉS FRAIS

Menthe poivrée	3,8 €
Gingembre-Citron	3,8 €

THÉS EN SACHET

Camomille, Earl Grey, Fruits des bois, Thé vert	3,2 €

VINS

BLANC

	0,15 l	0,3 l	0,75 l
Grauburgunder, Schmitt-Weber, Allemagne	6,0 €		28 €
Pinot Grigio „Romeo & Juliet“, Pasqua, Vénétie	6,0 €		24 €
Lugana, Cà dei Frati, Lombardie	8,5 €		38 €
Cirò Bianco, Librandi, Calabre	6,0 €		24 €
Vin blanc coupé à l’eau pétillante		5,5 €	

ROSÉ

	0,15 l	0,3 l	0,75 l
Rosa dei Frati, Cà dei Frati, Lombardie	8,5 €		38 €
Rosalita, Due Palme, Pouilles	5,5 €		24 €
Vin rosé coupé à l’eau pétillante		5,5 €	

ROUGE

	0,15 l	0,75 l
Primitivo „Don Cosimo“, Due Palme, Pouilles	6,5 €	28 €
Montepulciano, Pasqua, Abruzzes	5,5 €	23 €
Nero d’Avola, Pasqua, Sicile	5,5 €	23 €

Nous vous informons volontiers sur le millésime du vin choisi.

COCKTAILS

PINK PEARL 12,0 €
Gin MG Rosa, fleur de sureau, jus de citron, sirop de romarin, framboise, aquafaba

NOYALADA 13,0 €
Rhum infusé à l'ananas, liqueur d'ananas, sirop de noix de coco, jus d'ananas, mousse de noix de coco

SOUTHERN T-TIME 13,0 €
Gin infusé aux fruits, rhum Bitter Truth Golden Falernum, jus de fruit de la passion, sirop d'amande, jus de citron, mousse de fruit de la passion

NEGRONI 10,0 €
Campari, Vermouth Red, Gin

MAI TAI CLASSIC 10,0 €
Rhum, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'amande

ESPRESSO MARTINI 10,0 €
Vodka, Kahlua, sirop de sucre, expresso

SEX ON THE BEACH 9,0 €
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de citron, jus de canneberge

BONNIE & CLYDE 12,0 €
Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert

MOSCOW MULE 12,0 €
Vodka, jus de citron vert, bière de gingembre (ginger beer)

STRAWBERRY MOJITO 9,0 €
Rhum, purée de fraises, citron vert, menthe, soda

CHOISISSEZ VOTRE SAVEUR ACIDE 10,0 €

Spiritueux, jus de citron, sirop de sucre, aquafaba
au choix avec **Whisky, Aperol, Amaretto, Limoncello, Ramazzotti Fresco, Frangelico**

COCKTAILS SANS ALCOOL

NO! GIN TONIC 8,0 €

Ferdinand's 0,0 %, soda

PINK SUMMER 8,0 €

Purée de framboises, jus de citron, Schweppes Tonic, soda

BERRY BERRY LADY 8,0 €

Martini Vibrante, jus de citron, sirop de sucre, Schweppes Wild Berry, aquafaba

GARDEN OF EDEN 9,0 €

Purée de mangue, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de vanille, mousse de fruit de la passion

VIRGIN MOJITO 7,0 €

Citron vert, sucre de canne blanc, ginger ale, menthe

IPANEMA 7,0 €

Jus de citron vert frais, sirop de sucre, ginger ale

GRAPPA ET DIGESTIFS

Grappa Il Moscato, Nonino (2 cl)	5,5 €
Grappa Riserva 5 ans, Nonino (2 cl)	7,5 €
Limoncello (2 cl)	3,0 €
Sambuca (2 cl)	3,0 €
Marille Royal (Abricot), The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Williams Christ Birne (Poire), The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Alte Haselnuss (Vieille Noisette), The Mosel Destillers (2 cl)	3,5 €
Ramazzotti (4 cl)	5,0 €
Baileys (4 cl)	5,0 €

NOYA

Ristorante & Bar