



NOLYA

---

# LA CARTE

---

## ENTRÉES

Pâté croûte à la châtaigne, morilles et foie gras,  
condiment d'oignon nouveau

18 €

Soupe à l'oignon d'une cuisson de viande de 12 heures,  
gratinée au Comté ancien

13 €

Pois chiches crémeux et cœur de Saint-Jacques nacrée,  
œuf volant et olives Taggiasche

14 €

Poireau brûlé, cuit à l'étouffée, condiment d'une gribiche,  
levain croustillant à l'ail confit

11 €

*PRIX TTC NET ET SERVICE COMPRIS*

*Notre carte met à l'honneur le fait maison : tous nos produits  
sont préparés avec soin dans nos cuisines.*





NOLYA

---

# LA CARTE

---

## P L A T S

Côte de cochon du Ventoux grillée au beurre aillé, pleurotes saisies et condimentées dans leur jus de cuisson concentré

28 €

Carré d'agneau cuit en basse température, servi rosé à cœur, sommités de chou romanesco rôties dans les cendres et oignon confit au vin jaune

29 €

Ris de veau confit et grillé dans son beurre, crème de lard, champignons bruns et fèves écossées

29 €

Mafalda Corta aux Cythérées, émulsion de vin blanc, échalotes fondantes d'un beurre blanc et cédrat brûlé

28 €

Mérou de ligne rôti, essence de bourride et légumes de saison rôtis

29 €

*PRIX TTC NET ET SERVICE COMPRIS*

*Notre carte met à l'honneur le fait maison : tous nos produits sont préparés avec soin dans nos cuisines.*





NOLYA

---

# LA CARTE

---

## D E S S E R T S

Assiette de fromage de saison

11 €

Poire Conférence confite, mousse de fromage blanc  
et noix caramélisées

11 €

Marquise au chocolat noir 64 %, crème au praliné

13 €

Bouchon au rhum brun des Antilles françaises, crème glacée  
maison à la vanille

11 €

Crème prise soyeuse aux quetsches  
confites dans leur sirop

12 €

*PRIX TTC NET ET SERVICE COMPRIS*

*Notre carte met à l'honneur le fait maison : tous nos produits  
sont préparés avec soin dans nos cuisines.*





NOLYA

# BOISSONS

## S O F T

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Jus de tomate 25cl      | 3€    |
| Jus de fraise 25cl      | 3,50€ |
| Jus nectar/abricot 25cl | 3,50€ |
| Coca Cola 33cl          | 4€    |
| Coca Cola Zéro 33cl     | 4€    |
| Orangina 25cl           | 3,50€ |
| Fuze Tea Pêche 25cl     | 3,50€ |
| Limonade 25cl           | 3€    |
| Perrier 25cl            | 3,50€ |
| Eau minérale Vittel 1l  | 6€    |
| Eau gazeuse Badoit 1l   | 6€    |



## A L C O O L

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Porto Rouge Cruz 10cl    | 7€    |
| Domaine de Sulauze :     |       |
| Bière Blanche 33cl       | 7€    |
| Bière Brune 33cl         | 7€    |
| Ricard 5cl               | 3,50€ |
| Pastis 5l 5cl            | 3,50€ |
| Rhum Blanc 5cl           | 5,50€ |
| Rhum Ambrée 5cl          | 5€    |
| Whisky Clan Campbell 5cl | 6€    |
| Martini Blanc 7cl        | 4,50€ |
| Martini Rouge 7cl        | 4,50€ |
| Get 27 5cl               | 7,50€ |
| Tequila Estribos 5cl     | 7€    |
| Cointreau 5cl            | 7,50€ |
| Baileys 7cl              | 7,50€ |
| Vodka 5cl                | 5,50€ |
| Limoncello 5cl           | 6,50€ |
| Coupe de champagne 7cl   | 8,50€ |

PRIX TTC NET ET SERVICE COMPRIS





# NOLYA

## VINS & CHAMPAGNES

### C H A M P A G N E

|                             | 12CL | 75CL |
|-----------------------------|------|------|
| Champagne<br>Larmingny Brut | 10€  | 62€  |

### R O S É

|                                         |       |     |
|-----------------------------------------|-------|-----|
| AOP Cassis,<br>Domaine de Fontcreuse    |       | 34€ |
| Château Barbebelles,<br>Cuvée Madeleine | 7,50€ | 28€ |
| Mas de la Dame<br>Baux de Provence 2024 |       | 32€ |

### R O U G E

|                                                      |       |     |
|------------------------------------------------------|-------|-----|
| Crozes-Hermitages                                    |       | 32€ |
| Vacqueyras Rouge Seigneur<br>du Fontimple 2022       |       | 33€ |
| Château Barbebelles,<br>Cuvée Madeleine              | 7,50€ | 28€ |
| Cornas Cave de Tain                                  |       | 62€ |
| IGP Méditerranée, Domaine<br>de Fontcreuse rouge BIO | 8€    | 29€ |

### B L A N C

|                                                  | 12CL  | 75CL |
|--------------------------------------------------|-------|------|
| Grezan Pays d'Oc, 100%<br>Chardonnay 2024        | 8€    | 33€  |
| Vacqueyras Blanc Seigneur<br>de Fontimple 2022   |       | 33€  |
| AOP Cassis, Domaine de<br>Fontcreuse Blanc BIO   |       | 34€  |
| Château de Barbebelles,<br>Cuvée Madeleine Blanc | 7,50€ | 28€  |
| Chablis 1er Cru                                  |       | 59€  |



PRIX TTC NET ET SERVICE COMPRIS