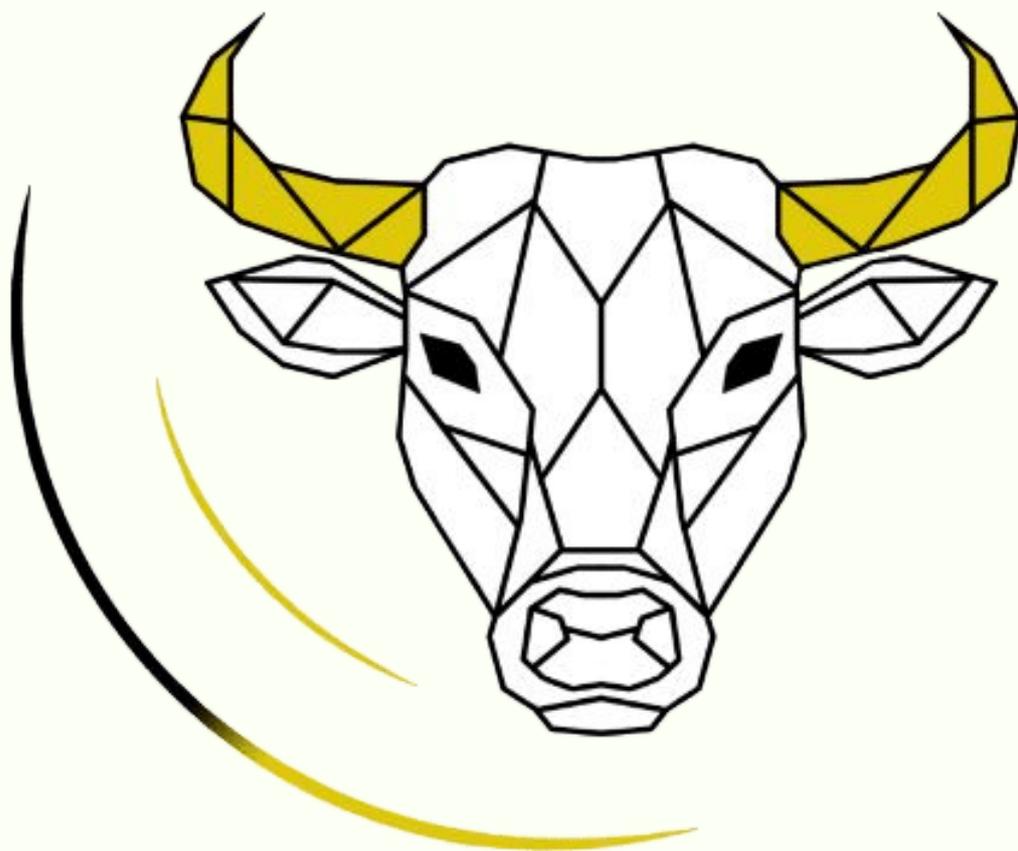


MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

La carte du Restaurant

*Valable le midi et le soir
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
du mardi au dimanche*

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

Boucherie - Restaurant - Bar

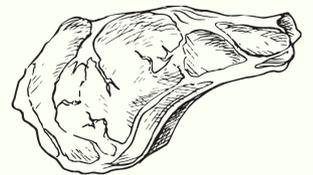
Elevage local



Viande maturée

Traiteur et Charcuterie

**Les viandes cuisinées au Restaurant
proviennent de notre Boucherie artisanale et
sont disponibles au comptoir.**



Ouvert tous les jours sauf le Lundi

Les Entrées

Mi-cuit de Foie Gras de Canard 19.-
Rhubarbe au thé Matcha / Sel rouge d'Hawaï /
Caramel de bière

Veau en Carpaccio 15.-
Touche d'agrumes / Combawa / Vieux Parmesan

Daurade en ceviche et gambas snackée 16.-
Fraise / Basilic / Citron vert et gingembre

Foie gras de Canard poêlé 19.-
Brioche moelleuse / Fruits rouges / Cacao épicé

Saumon Gravlax Maison 17.-
Avocat / Oignons rouges / Yuzu

Bœuf de nos éleveurs mariné 15.-
et fumé par la Maison
Artichaut / Shiitaké / Mayonnaise texane

Noix de Saint-Jacques de la Manche 19.-
Douceur de patate douce / Croustillant de corail /
Echalotes confites

Prix TTC - Service et sourire compris

Les Viandes

Agneau des Bergers du Nord rôti 23.-
Pousses d'épinards / Lingots / Epices douces et
jus d'Agneau

Ris de veau braisé entier 28.-
Asperge verte / Risotto aux Morilles /
Truffe blanche d'été

Porc des Hauts Pays laqué 19.-
Carottes et vitelottes / Ail noir / Note de Barbecue

Veau bien nourri en sauce 24.-
Aubergine / Boulgour et noisette / Coriandre

Pigeonneau rôti sur le coffre 25.-
Petits pois frais / Cuisse confite en croustillant /
Poire au romarin

Pièce de Bœuf affiné cuit au beurre 22.-
Légumes frais / Frites fromagères / Poivre fumé

Les Viandes d'exception

A déguster

Charcuterie de Boeuf Entrecôte séchée et carpaccio de faux filet maturé	29.-
Wagyu Kagoshima Race Japonaise - Environ 150g	99.-

Le Porc

Porc des Hauts Pays Maturé 21 jours minimum	24.-
Porc Ibérique Côte filet, première ou échine	26.-
Porc noir de Bigorre Côte première	28.-

Le Boeuf

Faux filet Black Angus USA	28.-
Bavette de Wagyu Race Westholme Australien	42.-
Côte à l'os française maturée Race selon arrivage : Salers / Normande / Aubrac / Charolaise	59.-
Côte à l'os de Rubia Gallega maturée Race espagnole	115.-
Côte à l'os de Black Pearl maturée Race polonaise	115.-
Côte à l'os d'Angus maturée Race irlandaise	75.-

Côte à l'os pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg
Maturée minimum 30 jours
Accompagnements suivant la Carte

Prix TTC - Service et sourire compris

Les Poissons

Thon rouge mi-cuit au sésame 19.-
Leche del tigre / Mesclun-mangue / Patate douce

Dos de Cabillaud de nos côtes rôti 22.-
Tagliatelles / Chorizo / Tomates

Sole entière cuisson Meunière 29.-
Rattes du Touquet / Beurre citronné /
Herbes fraîches et légumes

Jeunes gourmets 17.-

Rapprochez-vous de notre équipe
pour le menu : Plat & Dessert

Prix TTC - Service et sourire compris



Menu Prestige



La Maison Chochois vous propose une sélection de sa carte.
Nous mettons ici à l'honneur nos produits d'exception en
portions adaptées à la dégustation.
Accompagnements selon notre carte et nos arrivages du moment

Entrée

Mi-cuit de Foie gras
de Canard



Saumon Gravlax



Carpaccio de Veau &
Truffe d'été

Interlude

Granité de Champagne

Plat principal

Filet de Boeuf



Saint - Jacques



Pigeonneau

Dessert

Chariot de desserts ou Assiette de fromages

MENU 4 SERVICES : 49.-
UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX
MENU 6 SERVICES : 67.-
DEUX ENTRÉES ET DEUX PLATS

Prix TTC - Service et sourire compris



Menu Inspiration



VALABLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Entrée

Boeuf mariné et fumé

ou

Ceviche de Daurade

Plat principal

Porc des Hauts Pays

ou

Dos de Cabillaud

Accompagnements selon notre carte
et nos arrivages du moment

Dessert

Chariot de desserts

ENTRÉE - PLAT : 32.-

PLAT - DESSERT : 32.-

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 37.-

Prix TTC - Service et sourire compris

Desserts

Notre Chariot de Desserts

TARIF UNIQUE : 10.90

Pâtisseries faites Maison

Servi en salle



Notre plateau de Fromages

TARIF UNIQUE : 11.90

Assortiment de Fromages régionaux
sélectionnés par La Prairie



Prix TTC - Service et sourire compris