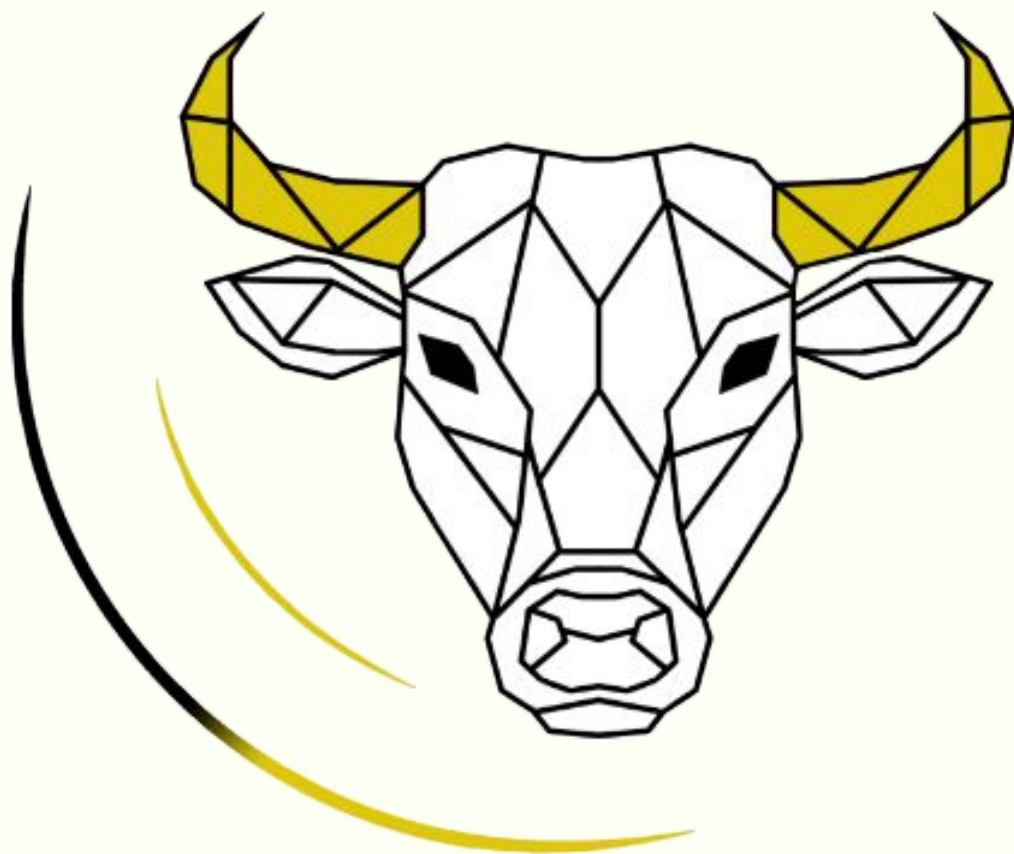


MAISON CHOCHOIS

ARTISAN



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

La carte du Restaurant

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

Les Entrées

Mi-cuit de Foie Gras de Canard 19.-
Pomme caramélisée / Vinaigre d'orange / Tonka

Tagliata de Veau 15.-
Mesclun / Poivre de Cassis / Vieux Parmesan

La Planche du Chef à partager pour deux 36.-
Entrecôte séchée / Jambon de Serrano
Os à moelle / Fromages du Nord

Foie gras de Canard poêlé 19.-
Poire pochée au vin chaud / Brioche moelleuse /
Sauce aigre douce

Les cuisses de grenouille 17.-
Servies poêlées en persillade

Saumon Gravlax Maison 17.-
Fondue de poireaux / Crème d'herbes citronnée /
Sésame noir

Prix TTC - Service et sourire compris

A déguster pour l'apéritif

de 19h à 22h

Les Huîtres de mon enfance

Huîtres n°3 de Saint-Vaast-La-Hougue

par 6 15.-

par 9 22.-

par 12 26.-

La planche du chef à partager pour deux 36.-

Entrecôte séchée / Jambon de Serrano /
Os à moelle / Fromages du Nord

Les cuisses de grenouille 17.-

Servies poêlées en persillade

Mi-cuit de Foie Gras de Canard 19.-

Pomme caramélisée / Vinaigre d'orange / Tonka

L'assiette de Fromages régionaux 11.90

Saucisson de la Boucherie 7.-

Le sucré

Pâtisseries de la Maison Schramm 10.90

Assortiment de 3 pâtisseries

Prix TTC - Service et sourire compris

Les Poissons

Lotte du Boulonnais rôtie 22.-
Risotto crémeux / Fondue de légumes /
Note citronnée

Noix de Saint Jacques
Butternut / Shiitake / Agrumes verts

Entrée	22.-
Plat	29.-

Poisson du moment
Selon arrivages - servi Meunière

Les Huîtres de mon enfance
Huîtres n°3 de Saint-Vaast-La-Hougue

par 6	15.-
par 9	22.-
par 12	26.-

Prix TTC - Service et sourire compris

Les Viandes

Pièce de Bœuf affinée 22.-
Frites fraîches / Légumes anciens /
Confit d'échalotes

Agneau en sauce aux épices douces 23.-
Riz pilaf / Noisette et cajou / Coriandre

Ris de veau Signature 28.-
Morille / Pâtes forestières / Sauce truffée

Volaille du moment 22.-
Espuma de maïs / Ecrasé de pommes de terre /
Champignons frais

Veau bien nourri 24.-
Rigatoni / Butternut / Chorizo

Porc des Hauts Pays 19.-
Chou rouge / Endive braisée / Potatoes maison

Toutes nos viandes et viandes d'exception
sont disponibles en Boucherie
au rez-de-chaussée.

Prix TTC - Service et sourire compris

Les Viandes d'exception

Le Porc

Porc noir de Bigorre	FR	28.-
----------------------	----	------

Nos viandes de Porc sont servies avec
Chou rouge / Endive braisée / Potatoes maison

Le Bœuf

Onglet Tige	FR	29.-
-------------	----	------

Noix d'entrecôte d'Angus	ARG	32.-
--------------------------	-----	------

Bavette de Wagyu Westholme	AUS	42.-
----------------------------	-----	------

Faux filet de Wagyu Kagoshima	JAP	99.-
-------------------------------	-----	------

Nos viandes de Boeuf sont servies avec
Légumes anciens / Frites fraîches / Confit d'échalotes

Les côtes à l'os maturées

Française	FR	59.-
-----------	----	------

Blonde de Galice	ESP	115.-
------------------	-----	-------

Angus	UK	75.-
-------	----	------

Côte à l'os pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg
Maturée minimum 30 jours
Servie avec frites fraîches et salade agrémentée

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

Huitres fraîches
par 6



Mi-cuit de Foie gras
de Canard



Tagliata
de Veau

Interlude

Granité de Champagne

Plat principal

Ris de veau



Saint-Jacques



Filet de Bœuf

Dessert

Chariot de desserts ou Assiette de fromages

MENU 4 SERVICES : 52.-
UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX
MENU 6 SERVICES : 69.-
DEUX ENTRÉES ET DEUX PLATS

Prix TTC - Service et sourire compris

Desserts

Notre Chariot de Desserts

Pâtisseries de la Maison Schramm

Servi en salle

Assortiment de 3 pâtisseries
au choix : 10.90



Notre sélection de Fromages régionaux

TARIF UNIQUE : 11.90

Menu *Jeunes gourmets*

Plat & Dessert

17.-

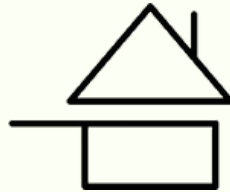
Rapprochez vous de notre équipe

Prix TTC - Service et sourire compris

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

Boucherie - Restaurant - Bar



Elise et Clément Chochois ainsi que toute l'équipe de la Maison vous souhaite la bienvenue.

Notre démarche est de vous partager notre passion de la gastronomie et de la bonne viande. Aux fourneaux ou une feuille de boucher à la main, nous œuvrons chaque jour pour vous proposer des produits frais et faits maison. Leur préparation et cuisson nécessitent un temps gage de qualité, nous vous remercions de votre compréhension.

Nos accompagnements sont susceptibles de varier selon la saisonnalité et les arrivages pour vous garantir des produits qualitatifs et goûteux.

Toutes nos viandes sont disponibles dans notre Boucherie artisanale au rez-de-chaussée.



**Ouvert le Mardi soir
et du Mercredi au Dimanche midi & soir**