

# ROCHECHOUART

## UN DERNIER COCKTAIL

En voiture simone .....	15
<i>Cognac Hennessy VS, Pineau Rouge, Triple Sec, Citron</i>	
Madame Lay .....	15
<i>Calvados Sassy Fine, Vermouth Rouge, Café, Shitaké</i>	

## DIGESTIFS

Cognac Ferrand 10 générations .....	16
Cognac Deau XO .....	30
Calvados Christian Drouin AOC .....	12
Christian Drouin Eau de vie Mars Angels .....	28
Chartreuse verte .....	13
Fernet branca .....	12
Eau de vie Nusbaumer .....	14
<i>Mirabelle, Vieux Kirch, Framboise sauvage, Poire Williams</i>	
Armagnac Château de Bordeneuve VSOP .....	12
Matsui Whisky Umeshu .....	12

## BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné .....	3,2
Café crème, Capuccino, Chocolat chaud .....	4,8
Thé Kodama .....	4,8
<i>Jasmin Bio, Le Vent en Poupe Bio (thé vert à la menthe), Eal Grey Bio, Assam Bio</i>	
Infusion .....	4,8
<i>Rooibos, Camomille</i>	



Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.  
All rates are in euros. All taxes and service included

# ROCHECHOUART

## À PARTAGER

Ravier de radis beurre .....	4
Jambon de pays d'auvergne .....	6
Chiffonnade de jambon blanc extra .....	6
Petits calamars frits .....	9
Pimientos de Padron .....	9

## COCKTAILS & CHAMPAGNE

Coupe de Veuve Clicquot Carte Jaune .....	17
Coupe de Veuve Rosé .....	19
Marguerite .....	15
<i>Gin, Liqueur d'abricot, Verveine, Citron, Soda water</i>	
Paris Neuvième .....	17
<i>Gin, Champagne, Farigoule, Ananas, Cardamone</i>	
Colombine .....	15
<i>Tequila Blanco, Chartreuse Jaune, Fruit de la passion, Gingembre</i>	
Rose Nwar .....	14
<i>Rhum brun, Red Velvet, Mûre, Angostura Bitter</i>	
Trempepette .....	15
<i>Vodka, Saint Germain, Fino, Doux de Valence, Citron vert</i>	
Marcel (sans alcool) .....	10
<i>Rhubarbe, pomme, citron vert</i>	
Patsy (sans alcool) .....	10
<i>Roiibos, Coco, Mangue, Piment, Datte</i>	



# ROCHECHOUART

## HORS D'ŒUVRES

La terrine des copains «maison» à partager ou pas .....	12
Salade de pomme de terre et haddock .....	14
Poireaux vinaigrette fondants ( <i>spécialité</i> ) .....	9
Oeufs durs, mayonnaise légère citron et caviar .....	17
Courgette farçie, petit épeautre et chèvre .....	14
Soupe froide de tomates, oeuf dur rappé .....	11
Gravlax de bœuf Rochechouart ( <i>spécialité</i> ) .....	14
Tartare de dorade, glace Mikado .....	14

## PLATS

Taboulé de choux fleur, sauce des Indes .....	21
Gratin de macaronis aux champignons .....	24
Saumon à l'oseille, poireaux fondants .....	24
Bar à la méditerranéenne 500gr à partager ou pas, purée .....	34
Merlan frit Colbert, condiment .....	26
Steak tartare «Boulevard», frites maison .....	22
Poitrine de cochon croustillante ( <i>spécialité</i> ) .....	28
Onglet de veau, légumes à la française .....	29
Entrecôte 350gr, Caponata servie froide .....	40



Pour les enfants, un menu est à votre disposition.

# ROCHECHOUART

## ACCOMPAGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES

Caponata servie froide .....	7
Pomme frites maison .....	7
Pomme purée .....	7
Coeur de laitue .....	7

## DESSERTS & FROMAGES

Assiette de fromages .....	12
Sablé passion, mousse à la fleur d'oranger .....	11
Le gâteau de crêpes de Freddy ( <i>spécialité</i> ) .....	14
Millefeuille praliné .....	15
L'Île flottante, crème anglaise vanillée.....	15
Tarte choco - mascarpone, glace café .....	11
Sorbets & Glaces.....	9
<i>Sorbet Chocolat, Framboise, Citron-menthe</i>	
<i>Glace Vanille, Pistache, Café</i>	



Chef de cuisine Luigi Di Giovanni