

ROCHECHOUART

UN DERNIER COCKTAIL

Dandy.....	14
<i>Bourbon Bulleit infusé au café, Campari, cacao, Dolin rouge</i>	
Me'lord.....	14
<i>Mirabelle Nusbaumer, lait clarifié, Dolin blanc, thé Earl Grey, Suze</i>	
Joug Joug.....	14
<i>Rhum Pampero, poire, framboise, gingembre</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



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

COCKTAILS & CHAMPAGNE

Coupe Frèrejean Frères Premier cru.....	14
Marguerite (spécialité).....	13
<i>Gin Citadelle, romarin, miel, lavande, fleur d'oranger</i>	
Mimi-Biscus.....	14
<i>Bombay Sapphire infusé à l'hibiscus, Byrrh, baies de Timur, citron vert, menthe</i>	
Pepette.....	15
<i>Champagne Frèrejean Frère, Macchu Pisco, lillet rosé, fleur de sureau, citron vert</i>	
Paris-Ci.....	14
<i>Vodka Grey Goose infusée au romarin, lillet blanc, bergamote, pamplemousse, tonic</i>	
Elixir.....	15
<i>Olmecca Plata tequila à la sauge, bergamote, verjus, chartreuse jaune, mezcal</i>	
Bloody Roots (sans alcool).....	10
<i>Martini vibrante, betterave rouge, bergamote</i>	
Limonette (sans alcool).....	9
<i>Concombre, gingembre, citron, eau de seltz</i>	



ROCHECHOUART

HORS D'ŒUVRES

Soupe vichyssoise croûtons et ciboulette.....	10
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité).....	8
Oignon doux rôti entier, carbonara et mouillette.....	12
Oeufs durs, mayonnaise légère citron et caviar.....	16
Cochon canaille crispy, sauce gribiche.....	15
Gravlax de bœuf Rochechouart (spécialité).....	13
Ceviche de dorade épicé et fumé.....	14
Petite friture de crabes, fouetté d'avocat épicé.....	20
Foie gras frais de canard maison, figues rôties.....	18

PLATS

Barigoule d'artichauts violet en cocotte.....	18
Ravioles de chèvre frais, velouté de champignons.....	19
Ragoût de calamar comme un risotto.....	22
Lieu jaune rôti, fenouil et crevettes.....	28
Merlan frit Colbert, condiment (un classique).....	26
Steak tartare «Boulevard», frites maison.....	21
Pièce de bœuf, jus corsé, quelques girolles.....	29
Côte de veau aux cèpes, pomme purée maison.....	40
Poitrine de cochon croustillante, sucrine grillé (spécialité).....	27



Pour les enfants, un menu est à votre disposition.

ROCHECHOUART

PLATS À PARTAGER

La sole Mikado 800gr (spécialité).....	88
Epaule d'agneau confite aux épices.....	75
<i>Uniquement les samedi midi & dimanche midi</i>	

ACCOMPAGNEMENTS SUP.

Légumes de saison.....	6
Pomme frites maison.....	6
Pomme purée.....	6
Coeur de laitue.....	6

DESSERTS & FROMAGES

Comté & Sainte-Maure.....	10
La mousse au chocolat.....	14
Le gâteau de crêpes de Freddy (spécialité maison).....	14
Millefeuille praliné.....	15
L'Île flottante, crème anglaise vanillée.....	14
Figues rôties, glace vanille.....	12
Sorbets & Glaces.....	8
<i>Sorbet Chocolat, Framboise, Citron-menthe</i>	
<i>Glaces Vanille, Pistache, Café</i>	
Pruneaux à l'armagnac, chantilly.....	12



Chef de cuisine Luigi Di Giovanni