

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

La terrine des copains «maison» à partager ou pas	14
Velouté de châtaignes	13
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité)	8
Oeufs durs, mayonnaise légère citron et caviar	16
Avocat surprise 70's	12
Bouillon parfumé choux vert et foie gras	18
Gravlax de bœuf Rochechouart (spécialité)	13
Ceviche de dorade épicé et fumé	14
Petite friture de crabes, fouetté d'avocat épicé	20

PLATS

Belle cocotte de légumes	18
Tortelloni mijoté de boeuf	22
Riz crémeux aux champignons et chèvre frais	22
Noix de Saint Jacques, mousseline de légumes racines	32
Dorade grillée, blettes et crevettes	26
Merlan frit Colbert, condiment (un classique)	26
Steak tartare «Boulevard», frites maison	21
Joue de boeuf fondante, aux carottes	26
Poitrine de cochon croustillante (spécialité)	27
Epaule d'agneau confite, carottes rôties (spécialité)	27



Pour les enfants, un menu est à votre disposition.

ROCHECHOUART

PLATS À PARTAGER

Côte de boeuf à partager 1kg	72
Le poulet pour 2, 3 ou 4, purée maison	86
<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 aux châtaignes	15
L'Île flottante, crème anglaise vanillée	14
Poire rôtie caramel, 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