



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

ROCHECHOUART

AU N°55 DU BD DE ROCHECHOUART
À PARIS

ENTRÉES

Salade César 11 <i>La vraie de vrai</i>	Œufs en meurette 13 <i>Dans les règles de l'art</i>
Os à moelle 14 <i>Gratiné, pain grillé moutardé</i>	Velouté de Champignons de saison 16 <i>Champignons et foie gras poêlés</i>
Pâté en Croûte maison 16 <i>Pickles et graines de moutarde</i>	Huîtres fines n°2 16/30 <i>Île aux Moines (Par 6 ou 12)</i>
Cuisses de grenouilles en persillade 15 <i>Beurre noisette relevé au gingembre</i>	Coquilles St Jacques 22 <i>Poêlées et mousseline de céleri</i>

PLATS

Pomme de ris de veau 38 <i>Tombée d'épinards aux câpres et raisins secs, purée maison</i>	Cabillaud cuit au court bouillon 27 <i>Nacré, légumes façon minestrone</i>
Filet de bœuf sauce au poivre 36 <i>Frites croustillantes maison</i>	Coquelet en crapaudine 35 <i>Crème au vin jaune et morilles, Frites croustillantes maison</i>
Steak Tartare Boulevard 24 <i>Frites croustillantes maison</i>	Choux farci aux légumes 24 <i>Bouillon végétal</i>

LES INCONTOURNABLES

Pithiviers de canard au foie gras (servi pour 2)
Scarole, figues, olives, jus de viande à la crème
62

Sole Mikado
Sauce grenobloise, purée maison
34

LES RETOURS DE VOYAGE

GARE DE L'EST

Foie de veau à la vénitienne
Oignons aigre doux, salade d'herbes fraîches, purée maison
25

GARE DU NORD

Vol au Vent
Poulet à la crème, champignons de saison poêlés
28

FROMAGE

Saint Nectaire fermier 9 <i>Salade</i>

DESSERTS

L'incontournable gâteau de crêpes 12 <i>Crème anglaise vanillée</i>	Crème brûlée 10 <i>Vanille de Madagascar</i>
Île flottante 12 <i>Comme à la maison, avec du caramel et des amandes grillées</i>	Mousse au chocolat 13 <i>Crumble de cacao et fleur de sel</i>
Pavlova 14 <i>Meringue et fruits de saison</i>	

Pour les enfants, nous avons également un menu Petit Rochechouart !



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

ROCHECHOUART

AU N°55 DU BD DE ROCHECHOUART
À PARIS

STARTERS

The authentic Caesar Salad 11 <i>The one and only</i>	Oeufs en meurette 13 <i>Traditional poached eggs in a red wine sauce</i>
Marrow bone 14 <i>Au gratin, mustarded toast</i>	Mushroom soup 16 <i>Seasonal mushrooms and pan fried foie gras</i>
Homemade Pâté en Croûte 16 <i>Pickles and mustard seeds</i>	Oysters n°2 from Brittany 16/30 <i>1/2 dozen or 1 dozen</i>
Frog's legs 15 <i>Brown butter, sweet persillade</i>	Scallops 22 <i>Pan fried, celery mousseline</i>

MAINS

Sweetbread 38 <i>Spinach with capers and raisins, homemade purée</i>	Poached cod in court-bouillon 27 <i>Vegetable minestrone</i>
Beef tenderloin, peppery sauce 36 <i>Homemade crispy fries</i>	Cockereel "en crapaudine" 35 <i>Morel and white wine sauce, homemade crispy fries</i>
Steak Tartare Boulevard 24 <i>Homemade crispy fries</i>	Stuffed Cabage 24 <i>Vegetable broth</i>

SIGNATURE DISHES

Pithiviers filled with duck and foie gras (servi pour 2)
Scarole, figs, olives, creamy meat juice in puff pastry
62

Sole Mikado
Capers and lemon sauce, homemade purée
34

BACK FROM JOURNEY

GARE DE L'EST

Veal Liver, venetian way
Bittersweet onions, fresh herb salad, homemade purée
25

GARE DU NORD

Vol au Vent
Creamed chicken and seasonal mushrooms in puff pastry
28

CHEESE

Saint Nectaire fermier 9 <i>Salad</i>
--

DESSERTS

Our must-have crepe cake 12 <i>Vanilla custard</i>	Crème brûlée 10 <i>Vanilla from Madagascar</i>
Île flottante 12 <i>Just like home, topped with caramel and roasted almonds</i>	Mousse au chocolat 13 <i>Cacao crumble and roasted almonds</i>
Pavlova 14 <i>Meringue et seasonal fruits</i>	

We have a special menu for our childs ! Ask your waiter !