



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

L'hôtel Rochechouart traverse les années depuis 1929.

La salle a gardé son style d'antan, le sol en mosaïque en témoigne. Comme si le temps s'était arrêté, on plonge dans cette ambiance des années 30.

La carte propose une cuisine dite "bourgeoise", issue de produits nobles et de recettes pour certaines emblématiques d'une époque.

Au carrefour de la gare St Lazare et de la gare du Nord, l'hôtel voyait constamment s'arrêter des voyageurs. Un petit clin d'oeil des plats de gare dans nos "retours de voyages".

Bon voyage

ENTRÉES

Salade César 11 La vraie de vrai	Poêlée de champignons 15 Sur une crème de champignons de Paris
Pressé de bœuf façon terrine 14 Pickles et graines de moutarde	L'artichaut Breton 15 Servi entier, vinaigrette moutardée
Vol au vent 19 Saint Jacques, langoustines, champignons et bisque crémée	Huitres Spéciales n°3 21 Perles blanches, servi par 6

PLATS

Volaille aux morilles 35 Crème au vin jaune, frites maison	Saint Jacques poêlées 34 Pommes de terre confites sauce grenobloise
Filet de bœuf sauce au poivre 38 Frites croustillantes maison	Turbot rôti sur l'arrête 38 Beurre blanc, tombée d'épinards
Steak Tartare Boulevard 26 Frites croustillantes maison	

LES RETOURS DE VOYAGE

GARE DE L'EST

Côte de Veau ≈300gr
Sauce vin rouge miroir, purée maison
42

GARE DE LYON

Risotto au butternut
Lié à la mascarpone et au parmesan
26

FROMAGE

Ossau-Iraty 9 Confiture de cerises noires
--

DESSERTS

L'incourtournable gâteau de crêpes 12 Crème anglaise vanillée	Crème brûlée 11 Vanille de Madagascar
Poire comme une belle hélène 14 Mousse au chocolat, glace vanille	Profiteroles au chocolat 14 Choux maison, glace vanille

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