

# ROCHECHOUART

## FORMULES DEJEUNER

PLAT DU SEMAINIER .....	19
ENTREE + PLAT .....	25
PLAT + DESSERT .....	25
<b>1 HEURE QUART</b> ENTREE + PLAT + DESSERT+1/4 VIN .....	32

**1 HEURE  
QUART**

### ENTREE

Velouté de châtaignes  
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité)  
Ceviche de dorade épicé et fumé

### PLAT

Riz crémeux aux champignons et chèvre frais  
Semainier du jour  
Steack tartare «Boulevard», frites maison

### DESSERT

La mousse au chocolat  
L'île flottante, crème anglaise vanillée  
Poire rôtie caramel, glace vanille

## SEMAINIER

Lundi .....	Fricassée de volaille, frites
Mardi .....	Pluma ibérique, échalotte confite, purée
Mercredi .....	Fish and chips, sauce tartare
Jeudi .....	Riz crémeux aux champignons
Vendredi .....	Dorade grillée, fondue de poireaux



Formule servie du lundi au vendredi  
Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.

# ROCHECHOUART

## LUNCH MENU

WEEKLY DISH .....	19
STARTER + MAIN COURSE .....	25
MAIN COURSE + DESSERT .....	25
<b>1 HEURE QUART</b> STARTER + MAIN COURSE + DESSERT+1/4 WINE .....	32

### STARTER

Chestnut velouté  
Leeks with its vinaigrette (signature dish)  
Spiced & smoked seabream ceviche

### MAIN COURSE

Creamy rice, mushroom and goat cheese  
Weekly dish  
Steack tartare «Boulevard», french fries

### DESSERT

Chocolate mousse  
Ile flottante, vanilla custard  
Roasted pears, caramel and vanilla ice cream

## WEEKLY MENU

Monday .....	Chicken fricassee, french fries
Tuesday .....	Pluma Iberica, mashed potatoes
Wednesday .....	Fish and chips
Thursday .....	Creamy rice with mushrooms
Friday .....	Seabream, leeks



Menu served from monday to friday  
All rates are in euros. All taxes and service included.