

ROCHECHOUART

FORMULES DEJEUNER

PLAT DU SEMAINIER	19
ENTREE + PLAT	25
PLAT + DESSERT	25
1 HEURE QUART ENTREE + PLAT + DESSERT+1/4 VIN	32

1 HEURE QUART

ENTREE

Soupe vichyssoise croûtons et ciboulette
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité)
Ceviche de dorade épicé et fumé

PLAT

Ragoût de calamar comme un risotto
Semainier du jour
Steack tartare «Boulevard», frites maison

DESSERT

La mousse au chocolat
L'île flottante, crème anglaise vanillée
Figues rôties, 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
1 HEURE QUART STARTER + MAIN COURSE + DESSERT+1/4 WINE	32

STARTER

Vichyssoise soup, croutons, chives
Leeks with its vinaigrette (signature dish)
Spiced & smoked seabream ceviche

MAIN COURSE

Squid stew like a risotto
Weekly dish
Steack tartare «Boulevard», french fries

DESSERT

Chocolate mousse
Ile flottante, vanilla custard
Roasted figs, 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.