

ROCHECHOUART

MENU DÉJEUNER

ENTREE / PLAT
ou PLAT / DESSERT
22

PLAT UNIQUE
18

ENTREE / PLAT /
DESSERT
28

ENTRÉES

Salade César
Œuf poché, crème de champignons
Velouté de courge et châtaignes

SUGGESTIONS

Huitres n°2 Fines +4
île aux moines, par 6

Paté en croûte +4
par nos soins

PLATS

Steak tartare, frites maison
L'original cordon bleu, salade
Cabillaud à la plancha, purée maison
Gratin de macaronis aux champignons
Moules marinières, frites maison

SUGGESTIONS

Foie de Veau à la Vénitienne + 7
*oignons aigre doux,
salade d'herbes, purée maison*

Vol au Vent +10
*Poulet à la crème,
champignons de saison poêlés*

DESSERTS

Crème brûlée
Mousse au chocolat, crumble de cacao
Pomme au four, glace vanille
Sorbets & Glaces
Sorbets : Chocolat, Framboise, Citron-menthe
Glaces : Vanille, Pistache, Café

LES VINS

ROUGES

VERRE 12CL / BOUTEILLE

Saumur « Sarrandières », Maunoury, 2020 7 / 38
Fruits rouges, tanins fins et veloutés
Côtes du Rhône, Terre d'aigles, M. Richaud, 2020 5 / 30
Fruits concentré, vin solaire, peu tannique

BLANCS

Alsace, Pinot gris «Hahnenberg», Domaine Reibel, 2019..... 6 / 32
Tension et note d'agrumes
Chablis «vieilles vignes», O. Lecestre, 2021 8 / 46
Rondeur, note brioché



Nos prix sont affichés en euros, taxes et service compris

ROCHECHOUART

LUNCH MENU

STARTER / MAIN
or MAIN / DESSERT
22

MAIN ONLY 18

STARTER / MAIN /
DESSERT
28

STARTERS

Ceasar salad
Poached eggs, mushrooms velouté
Squash Velouté and chesnut

SUGGESTIONS

Oysters n°2 Fines +4
Île aux Moines, 6 pieces

Paté en croûte +4
Homemade

MAINS

Steak tartare, homemade frenchfries
The original cordon bleu, salad
Plancha grilled cod, homemade purée
Mushrooms and vegetable macaroni gratin
Mussels, homemade fries

SUGGESTIONS

Veal liver, venetian style + 7
*Bitter sweet onions, fresh herbs salad
homemade purée*

Vol au Vent +10
*Creamed chicken and seasonal
mushrooms in puff pastry*

DESSERTS

Crème brûlée
Chocolate mousse, cocoa crumble
Baked apple, vanilla ice-cream
Sorbets & ice-cream
Sorbets : Chocolat, raspberry, lemon-mint
Glaces : Vanille, pistachio, coffee

OUR WINES

RED

GLASS 12CL / BOTTLE

Saumur « Sarrandières », Maunoury, 2020 7 / 38
Red fruits, light tanins

Côtes du Rhône, Terre d'aigles, M. Richaud, 2020 5 / 30
Concentrated fruits with light body

BLANCS

Alsace, Pinot gris «Hahnenberg», Domaine Reibel, 2019 6 / 32
Dry and light sweetness

Chablis «vieilles vignes», O. Lecestre, 2021 8 / 46
Fruity and toasted notes



Our prices are shown in euros, including taxes and service