

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
Bourgogne Chardonnay, Château Du Cray, 2020 8 / 46
Rondeur, note brioché



Nos prix sont affichés en euros, taxes et service compris