

ROCHECHOUART

HORS D'ŒUVRES

La crème Dubarry	10
Carottes Vichy, Sainte-Maure	9
Cœur de laitue, huile d'olive, citron	6
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité)	8
Tartare de daurade épicé et fumé	14
Brandade de morue à notre façon	10
Cocotte de palourdes ail et persil	13
Œuf cassé aux champignons	11
Gravlax de bœuf Rochechouart (spécialité)	13
Os à moelle, condiment, pain grillé	12
Foie gras frais de canard maison	18

PLATS

Belle cocotte de légumes vapeur	18
Ravioles de chèvre frais, velouté de champignons	19
Dos de cabillaud, croûte d'olive, caviar d'aubergine	22
Omble chevalier, beurre blanc, légumes de saison	24
Petits calamars farcis cuisinés à la tomate	26
Pièce de bœuf plancha extra, échalottes confites	25
Steak tartare «Boulevard»	19
Onglet de veau à la moutarde, purée maison	22
Riz crémeux, sot-l'y-laisse poêlé, girolles	22
Poitrine de cochon rôtie, croustillante (spécialité)	26



ROCHECHOUART

PLATS À PARTAGER

La sole Mikado (spécialité)	72
Le poulet rôti familial, purée maison	86
<i>Uniquement les samedi & dimanche</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison	6
Pomme frites maison	6
Pomme purée	6
Cœur de laitue	6

DESSERTS & FROMAGES

Comté & Sainte-Maure	10
La mousse au chocolat	14
L'île flottante, crème anglaise vanillée	14
Le gâteau de crêpes de Freddy Israël (spécialité)	14
Tarte fine aux pommes	10
Fruits de saison & crème à la vanille	8
Sorbets & Glaces	8
<i>Sorbet chocolat, Framboise, Citron-menthe, Vanille, Pistache</i>	
Pruneaux à l'armagnac	12

