

# ROCHECHOUART

## UN DERNIER COCKTAIL

Dandy.....	14
<i>Bourbon Bulleit infusé au café, Campari, cacao, Dolin rouge</i>	
Me'lord.....	14
<i>Mirabelle Nusbaumer, lait clarifié, Dolin blanc, thé Earl Grey, Suze</i>	
Joug Joug.....	14
<i>Rhum Pampero, poire, framboise, gingembre</i>	

## DIGESTIFS

Cognac Ferrand 10 générations.....	16
Cognac Deau XO.....	30
Calvados Christian Drouin AOC.....	12
Christian Drouin Eau de vie Mars Angels.....	28
Chartreuse verte.....	13
Fernet branca.....	12
Eau de vie Nusbaumer.....	14
<i>Mirabelle, Vieux Kirch, Framboise sauvage, Poire Williams</i>	
Armagnac Château de Bordeneuve VSOP.....	12
Matsui Whisky Umeshu.....	12



Taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.  
All rates are in euros. All taxes and service included

# ROCHECHOUART

## À PARTAGER

Ravier de radis beurre.....	4
Jambon de pays d'auvergne.....	6
Chiffonnade de jambon blanc extra.....	6
Petits calamars frits.....	9

## COCKTAILS & CHAMPAGNE

Coupe Frèrejean Frères Premier cru.....	14
Marguerite (spécialité).....	13
<i>Gin Citadelle, romarin, miel, lavande, fleur d'oranger</i>	
Mimi-Biscus.....	14
<i>Bombay Sapphire infusé à l'hibiscus, Byrrh, baies de Timur, citron vert, menthe</i>	
Pepette.....	15
<i>Champagne Frèrejean Frère, Macchu Pisco, lillet rosé, fleur de sureau, citron vert</i>	
Paris-Ci.....	14
<i>Vodka Grey Goose infusée au romarin, lillet blanc, bergamote, pamplemousse, tonic</i>	
Elixir.....	15
<i>Olmeqa Plata tequila à la sauge, bergamote, verjus, chartreuse jaune, mezcal</i>	
Bloody Roots (sans alcool).....	10
<i>Martini vibrante, betterave rouge, bergamote</i>	
Limonette (sans alcool).....	9
<i>Concombre, gingembre, citron, eau de seltz</i>	



# ROCHECHOUART

## HORS D'ŒUVRES

Soupe glacée de petit pois, menthe poivrée.....	10
Cœur de laitue, huile d'olive, citron .....	6
Poireaux vinaigrette fondants (spécialité) .....	8
Pressé de cochon crispy, salade d'herbes.....	14
Carpaccio de daurade, piment d'espelette, ciboules .....	12
Artichauts poivrade simplement émincés, jambon et parmesan.....	11
Gravlax de bœuf Rochechouart (spécialité).....	13
Petits calamars grillés plancha, grenobloise .....	13
Foie gras frais de canard maison, quelques cerises .....	18

## PLATS

Barigoule d'artichauts violet en cocotte .....	18
Riz crémeux, moules en coquille et asperges.....	23
Dos de daurade rôtie, légumes verts, beurre blanc.....	24
Thon extra juste cuit, caviar de courgettes, sauce vierge.....	29
Merlan frit Colbert, condiment (un classique).....	25
Pièce de bœuf plancha extra, petits oignons nouveaux confits .....	26
Steak tartare «Boulevard», frites maison.....	19
Côte de veau à la crème et champignons.....	36
Poitrine de cochon croustillante, sucrose grillé (spécialité).....	26



# ROCHECHOUART

## PLATS À PARTAGER

La sole Mikado 800gr (spécialité) .....	88
Le gigot d'agneau de lait de l'Aveyron du dimanche .....	75
<i>Uniquement les samedi midi &amp; dimanche midi</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison .....	6
Pomme frites maison.....	6
Pomme purée .....	6
Coeur de laitue .....	6

## DESSERTS & FROMAGES

Comté & Sainte-Maure .....	10
La mousse au chocolat.....	14
Le gâteau de crêpes de Freddy (spécialité maison).....	14
Gros choux praliné et amandes.....	15
L'Île flottante, crème anglaise vanillée.....	14
Des fraises et framboises, Fontainebleau .....	15
Sorbets & Glaces.....	8
<i>Sorbet chocolat, Framboise, Citron-menthe, Vanille, Pistache</i>	
Pruneaux à l'armagnac, chantilly .....	12

