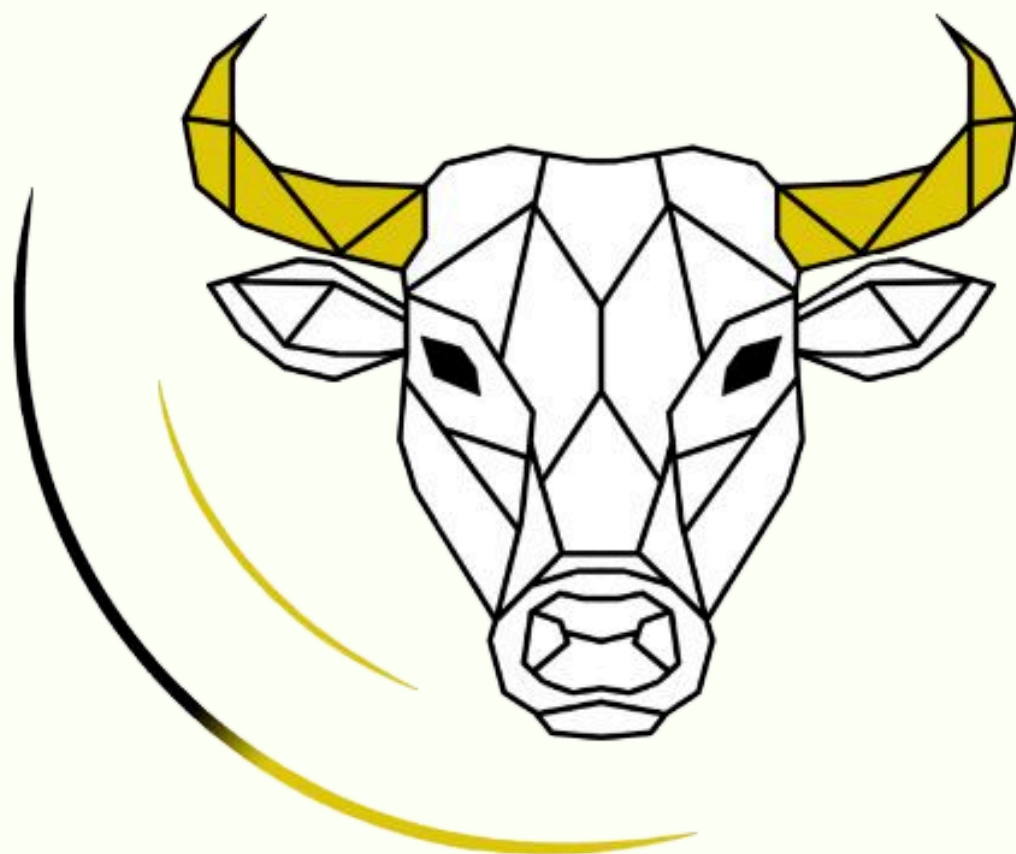


MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

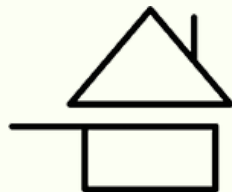
La carte du Restaurant

*Ouvert tous les jours
midi et soir*

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

Boucherie - Restaurant - Bar



Elise et Clément Chochois ainsi que toute l'équipe de la Maison vous souhaite la bienvenue.

Notre démarche est de vous partager notre passion de la gastronomie et de la bonne viande.

Aux fourneaux ou une feuille de boucher à la main, nous œuvrons chaque jour pour vous proposer des produits frais et faits maison. Leur préparation et cuisson nécessitent un temps gage de qualité.

Nos accompagnements sont susceptibles de varier selon la saisonnalité et les arrivages pour vous garantir des produits qualitatifs et goûteux.

Toutes nos viandes sont disponibles dans notre Boucherie artisanale au rez-de-chaussée.

Pour les tables à partir de huit personnes, nous proposons un menu unique pour l'ensemble de la table composé de deux entrées et deux plats au choix parmi notre carte.



Le Restaurant est ouvert tous les jours midi & soir

Les Entrées

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard 19.-

Fait Maison - Cuisson basse température

*Coings rôtis en compotée / Châtaignes et Clémentines
parfumées Tonka / Pétale de sel fumé*

Le Saumon Gravlax 17.-

Mariné et légèrement fumé sur place

*Poireaux fondants / Ecume de Raifort doux /
Délicatesse Citron noir*

L'Os à moelle savoureux 19.-

*Escargots de Bourgogne en persillade / Note d'Ail noir /
Jus court au Vin rouge*

Le Foie Gras de Canard Poêlé 22.-

*Volupté Champignons / Brioche boulangère /
Porto Vintage*

La Sélection Chochois à partager pour deux 36.-

*Charcuterie Premium choisie / Terrine Maison /
Fromages du Terroir*

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Viandes et Abats

*Sélectionnées, désossées et découpées sur place
Cuisson Bleue ou Saignante recommandée*

La Découpe de Boeuf des Hauts de France 22.-

Affiné par nos soins

Butternut gourmand / Légumes racines / Sauce au Jack Daniel's

La belle Côte de Porc 19.-

Fumage au Foin / Carottes glacées / Délice sirop d'érable

Le Veau bien nourri 24.-

Douceur de Céleri / Grenailles confites / Espuma forestière

Le Ris de Veau Signature 29.-

Comme d'habitude

Purée généreuse aux Morilles / Truffe noire / Emulsion au Riesling

Le Pigeonneau des Flandres 34.-

Maison artisanale de Steenvoorde

Rôti entier / Embeurré de chou fermier / Girolles laquées

Nos viandes sont issues d'élevages français soigneusement sélectionnés pour leur engagement éthique et responsable.

Toutes nos viandes et viandes d'exception
sont disponibles en Boucherie au rez-de-chaussée.
Nos plats peuvent être accompagnés de frites fraîches
cuites au gras de Boeuf sur demande.

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Viandes d'exception

Les Côtes à l'os maturées

Viande sélectionnée et maturée par nos soins pendant 30 jours

A partager pour deux - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg

La Française	<i>Race selon arrivages</i>	FR	69.-
La Blonde de Galice		ESP	115.-
L'Angus		UK	89.-
Le Wagyu	<i>De la Ferme des plantes</i>	FR	149.-

*Nos côtes à l'os sont servies avec des frites fraîches cuites au gras de Boeuf,
une salade agrémentée & un os à moelle*

Tarif pour deux

Le Bœuf

L'Entrecôte Simmental		ALL	34.-
Le Tournedos Rossini		FR	39.-
<i>Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest</i>			
Le Rumsteak de Wagyu Westholme		AUS	44.-
L'Onglet de Black Angus		USA	55.-
Le Faux filet de Wagyu Français		FR	69.-
<i>De la Ferme des plantes</i>			
Le Filet de Wagyu Français		FR	79.-
<i>De la Ferme des plantes</i>			

Nos Viandes sont servies avec :

Légumes de saison / Pommes de terre Grenailles / Jus corsé

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Coquillages & Poissons

Les Huîtres de Saint Vaast la Hougue Calibre N°3

Souvenir de mon enfance

Par 6 15.-

Par 12 26.-

Les Noix de Saint Jacques du Boulonnais 29.-

Textures de Panais / Croquant de sarrasin grillé /

Beurre moussoux au Cidre

Le Dos de Lieu noir 22.-

Risotto onctueux à la Courge / Vieux Parmesan / Tombée forestière

La Sole Meunière 39.-

Servie entière

Pommes de terre Grenailles / Déclinaisons de légumes d'hiver /

Beurre fermier

Menu Petit Chochois

Jusque 12 ans

Plat & Dessert 17.-

Petit pavé de Boeuf tendre ou Fish & Chips
en portion adaptée
accompagné de légumes ou de frites

--

Glace artisanale

Garniture ou sauce supplémentaire: 4.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris



Menu Prestige



*La Maison Chochois vous propose une sélection de sa carte.
Nous mettons ici à l'honneur nos produits d'exception
en portions adaptées à la dégustation.
Accompagnements selon notre carte et nos arrivages du moment*

Entrée

Saumon Gravlax



Mi-cuit de Foie gras
de Canard

Plat principal

Ris de veau



Filet de Bœuf

Dessert

Chariot de Desserts

*TARIF PAR PERSONNE : 52.-
VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UN MENU PAR PERSONNE*

Prix TTC - Service et sourire compris

Desserts

Notre Sélection de Desserts

*En partenariat avec la
Boulangerie Pâtisserie Alexis Cathelain
Servi en salle*

TARIF UNIQUE : 10.90
LE DESSERT

Notre sélection de Fromages régionaux

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

*Coeur de l'Avesnois
Chèvre du Val d'Authie
Petit Bergues fermier
Brique du Nord*

TARIF UNIQUE : 11.90
L'ASSIETTE DE FROMAGES

Prix TTC - Service et sourire compris

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

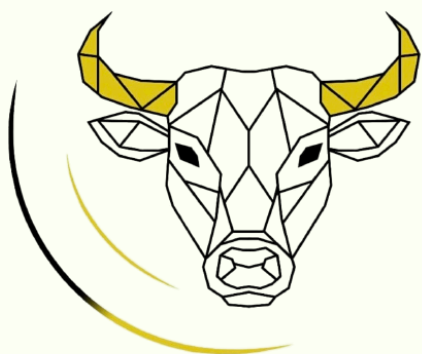
BOUCHERIE RESTAURANT ET BAR

DÉCOUVREZ LE CADRE CHALEUREUX
D'UNE AUTHENTIQUE CAVE D'ARRAS.

DANS NOTRE BOUCHERIE ARTISANALE
ET AU RESTAURANT, RETROUVEZ UNE
VIANDE DE QUALITÉ ISSUE D'ÉLEVAGES
LOCAUX AINSI QUE DES RACES
D'EXCEPTION COMME
L'ANGUS OU LE WAGYU.

NOUS VOUS ACCUEILLONS ÉGALEMENT
POUR VOS REPAS D'AFFAIRES,
SOIRÉES ET ÉVÉNEMENTS (MARIAGES,
BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES...).

OUVERT TOUS LES JOURS
MIDI & SOIR



21 GRAND PLACE ARRAS
0321591390
MAISONCHOCHOIS.FR

