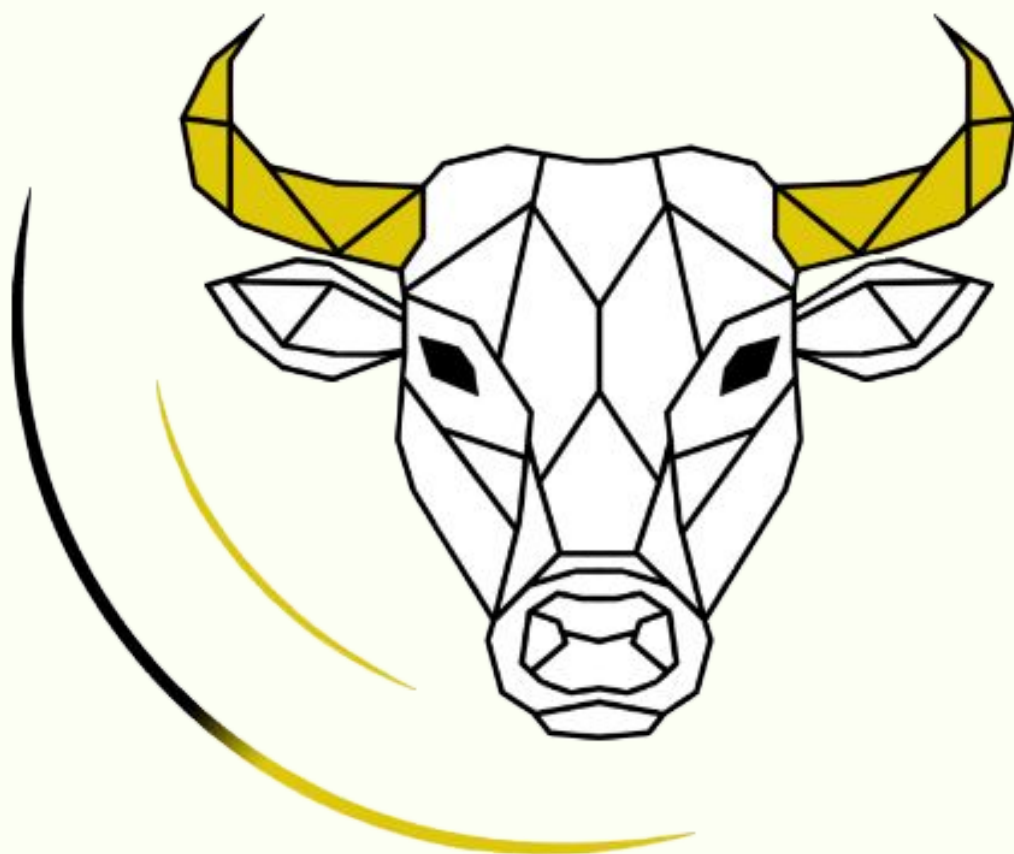


MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

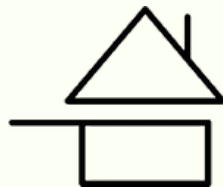
La carte du Restaurant

*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 de saison 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.



Les Incontournables de la Maison



Le Restaurant est ouvert tous les jours midi & soir

Les Entrées

♥ **L'Os à moelle savoureux** 19.⁸⁰
*Escargots de Bourgogne en persillade / Toast à l'Ail noir /
Porto Vintage*

Le Tartare de Saumon Gravlax 17.⁸⁰
*Duo Mangue - Avocat mariné au Thym /
Chantilly citronnée / Vinaigrette Passion & Gingembre*
Possible en Plat 24.⁸⁰

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard 19.⁸⁰
*Fait Maison - Cuisson basse température
Abricots rôtis à la Vanille / Pétales de sel fumé /
Poivre de Kampot*

La Salade de Magret de Canard fumé 17.⁸⁰
*Bouquet de salade mâche / Camaïeu de tomates & nectarines /
Emietté de Chèvre frais*
Possible en Plat 24.⁸⁰

Le Foie Gras de Canard en deux façons 22.⁸⁰
*Escalope poêlée de Foie gras IGP Sud - Ouest & Crème brûlée de Foie Gras
Brioche grillée / Poire pochée / Condiment Sureau & Xérès*

La Sardine Millésimée 14.⁸⁰
*Plaisir de mon enfance
La Perle des Dieux - Maison vendéenne au savoir-faire artisanal depuis 1887
Millésime 2024 ou 2025*

♥ **La Sélection Chochois**
*Charcuterie Premium choisie / Terrine Maison /
Fromages du Terroir*

<i>Pour Une personne</i>	18. ⁴⁰
<i>Pour Deux personnes</i>	36. ⁸⁰
<i>Pour Quatre personnes</i>	69. ⁸⁰

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 22.⁸⁰

Affiné par nos soins

Ecrasé de petits pois à la menthe fraîche / Echalote confite /

Jus réduit façon carbonnade

à la bière La source brassée à Rivière en microbrasserie locale

Le Magret de Canard 24.⁸⁰

IGP Sud Ouest

Embeurré de pommes de terre aux noix /

Pois gourmands sautés au romarin / Coulis de groseilles

Notre Tartare de Boeuf au couteau 24.⁸⁰

Viande bovine régionale choisie pour sa qualité

Servi préparé avec frites fraîches cuites au gras de Boeuf

& bouquet de roquette

Le Veau bien nourri 24.⁸⁰

Penne gratinée au Parmesan affiné / Paysanne d'artichauts /

Ecume au Chardonnay des Hauts de France

Le Ris de Veau Signature 34.⁸⁰

Comme d'habitude

Soupçon de Truffe blanche / Purée fumée gourmande /

Relief de Morilles

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.

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 minimum 30 jours
Environ entre 1 Kg et 1,3 Kg la pièce à partager pour deux*

Nos Françaises

FR 79.⁸⁰

Deux expressions du goût :

Les races fines en maturation douce

Tendreté et subtilité

Selon arrivages : Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine

Les races rustiques

Puissance et longueur en bouche

Selon arrivages : Salers, Montbéliard ou Normande

La Blonde de Galice

ESP 115.⁸⁰

Intensité et caractère

L'Angus

UK 89.⁸⁰

Saveur et persillé

*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 personnes*

Le Bœuf

Le Tournedos Rossini

FR 39.⁸⁰

Filet de Boeuf VBF rustique

& Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest

Tagliatelles à la truffe / Poêlée de champignons

L'Entrecôte des Hauts de France*

FR 34.⁸⁰

L'Onglet Tige Hereford*

IRL 37.⁸⁰

Belle portion de 450g

Le Faux Filet de Wagyu Japonais*

JAP 99.⁸⁰

**Nos Viandes sont servies avec :
Légumes de saison & frites fraîches*

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Poissons

Le Tartare de Saumon Gravlax 24.⁸⁰

*Duo Mangue - Avocat mariné au Thym /
Chantilly citronnée / Vinaigrette Passion & Gingembre
Servi avec frites fraîches & salade agrémentée*

La Belle Langoustine 27.⁸⁰

*Cromesquis de Gambas en risotto /
Tomates cerises confites au thym / Bisque de Homard*



La Sole Meunière 39.⁸⁰

*Servie entière
Ciboule fraîche / Purée Grand-Mère / Tombée forestière*

Menu Petit Chochois

Jusque 12 ans

17.⁸⁰

Plat & Dessert

Petit pavé de Boeuf tendre ou Petit Croc' Chochois
en portion adaptée
accompagné de légumes ou de frites

--

Glace au choix : Vanille / Chocolat / Fraise / Passion

Garniture supplémentaire: 4.-

Sauce supplémentaire: 2.-

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

Tartare de
Saumon Gravlax



Mi-cuit de Foie gras
de Canard

Plat principal

Magret de canard



Pièce de Bœuf

Dessert

Chariot de Desserts

Un dessert au choix parmi :

*Chocolat Signature - Entremet Pina Colada - Calin Vanille & Praliné
Tartelette Framboise & Thé Matcha - Chou gourmand Verveine & Abricot*

TARIF PAR PERSONNE : 54.-
VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UN MENU PAR PERSONNE

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Desserts

Notre Sélection de Desserts

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

*Chocolat Signature
Entremet Pina Colada
Calin Vanille & Praliné
Tartelette Framboise & Thé Matcha
Chou gourmand Verveine & Abricot*

TARIF UNIQUE : 12.⁹⁰
LE DESSERT

Notre sélection de Fromages régionaux

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

*Crème de Maroilles
Chèvre du Val d'Authie
Petit Bergues fermier
Brique du Nord*

TARIF UNIQUE : 13.⁹⁰
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

