

MAISON
CHOCHOIS
ARTISAN



FÊTE DE

L'Andouillette ARRAS

SAMEDI 29 & DIMANCHE 30 AOÛT

LES ENTRÉES

La Terrine de la Maison	8.80
La Planche gourmande <i>pour deux</i>	19.80
<i>Serrano, Rosette, Chorizo & Fromages régionaux</i>	
Frite + sauce (Maroilles, Moutarde ou Poivre)	4.80



LES PLATS

*Nos plats sont servis avec Frites fraîches
cuites au gras de Bœuf & Légumes de saison*

La véritable Andouillette d'Arras grillée	19.80
<i>Notre Sauce Maroilles qui déchire ou Moutarde à l'ancienne</i>	
Le Pavé de Rumsteak	22.80
<i>Jus corsé au Jack Daniel's</i>	
Le Magret de Canard	24.80
<i>Sauce Aigre douce</i>	
Le Tartare de Saumon Gravlax	24.80
L'Entrecôte des Hauts de France	34.80
L'Onglet Hereford Irlandais	37.80
Le Wagyu Japonais	99.80



LES CÔTES À L'OS

MATURÉES 30 JOURS

La Française	79.80
La Noire de Baltique	115.80
L'Angus	89.80

Servie avec frites fraîches et salade agrémentée

Côte à l'os
pour 2 personnes
~1,1 Kg à 1,3 Kg
environ

LE MENU PETIT CHOCHOIS

PLAT - DESSERT - BOISSON : 19.80

Pièce de Bœuf & Frites

ou

Le Petit Croc' Chochois

ou

Glace deux boules

Sirop ou Diabolo ou Jus de pomme

LES DESSERTS

Mousse au chocolat	8.50
Crème brûlée	8.50
Glace 2 boules	5.50
Glace 3 boules	7.50



MENU UNIQUE - AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE
PRIX TTC EN EUROS - SERVICE ET SOURIRE COMPRIS

