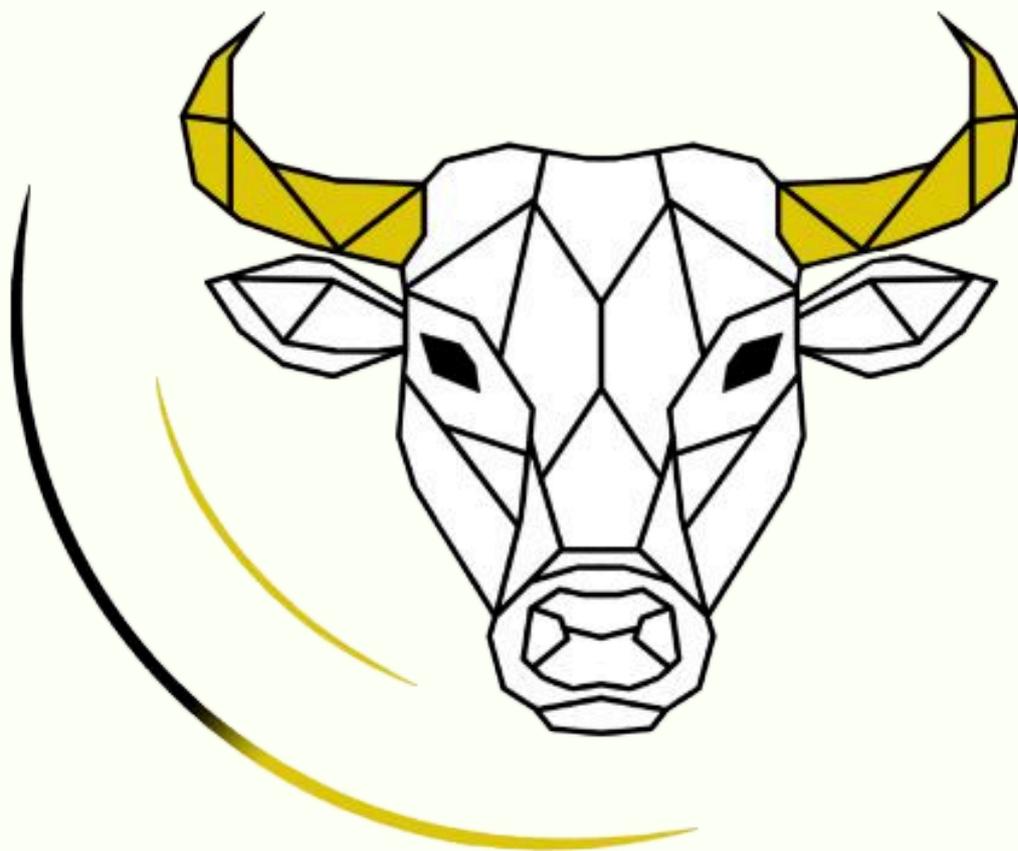


MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

La carte du Restaurant

*Ouvert tous les jours
midi et soir*

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

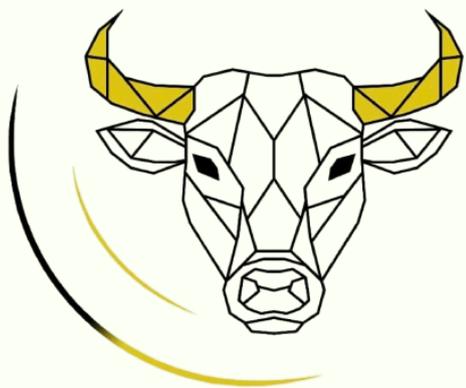
BOUCHERIE RESTAURANT ET BAR

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

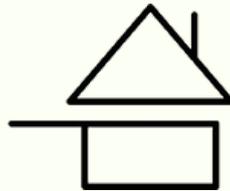
MAISONCHOCHOIS.FR



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.-

IGP Sud-Ouest - Fait Maison - Cuisson basse température

Rhubarbe somptueuse / Fraises de Pays /

Crème de vinaigre orange sanguine & Sichuan rouge

Le Saumon Gravlax mariné sur place 17.-

Chou-fleur en risotto / Fraîcheur d'avocat /

Ecume à l'Ail des ours citronnée

Le Boeuf choisi en Tataki 17.-

Grenailles régionales en émincé/ Roquette balsamique /

Tartare Maison

La Dorade en Ceviche 17.-

Fruits gourmands en vinaigrette de citron noir /

Crevettes acidulées / Leche del Tigre

La Planche du Chef à partager pour deux 36.-

Entrecôte séchée et Jambon de Serrano en chiffonnade

Os à moelle rôti au romarin / Sélection de fromages régionaux

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Viandes

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

La Pièce de Boeuf des Hauts de France 22.-
affiné par nos soins

Patate douce onctueuse / Sarrasin grillé / Huile d'Olive fumée

La Côte de Porc d'Antan 19.-

Mousseline de Petits pois / Carottes glacées

Pointe de Barbecue caramélisée

Le Veau bien nourri 24.-

Rattes du Touquet / Pois gourmands / Douceur de Morilles

Le Boeuf en Tartare coupé au Couteau 24.-

Servi préparé

Pomme paille / Artichauts confits / Gouttes de Poivrons

Le Ris de Veau Signature 29.-

Rigatoni aux Morilles / Cappuccino de Champignons / Truffe d'été

Le Tournedos Rossini 39.-

Pommes de terre de l'Artois / Jus corsé au Balsamique

Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest

Le Magret de Canard 24.-

Frites de Patate douce / Confit de Poivrons / Miel & Romarin

Le Foie gras de Canard poêlé 27.-

Abricot rôti au basilic / Brioche boulangère / Porto Vintage

Toutes nos viandes et viandes d'exception
sont disponibles en Boucherie au rez-de-chaussée.
Nos plats peuvent être accompagnés à discrétion 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	FR	69.-
La Blonde de Galice	ESP	115.-
L'Angus	UK	89.-
Le Wagyu de la Ferme des plantes	FR	149.-

*Servies avec frites fraîches cuites au gras de Boeuf
Salade agrémentée / Os à moelle - Tarif pour deux*

Le Bœuf

L'Entrecôte d'Angus	UK	34.-
La Bavette de Wagyu Westholme	AUS	44.-
La Sélection de Wagyu Français de la Ferme des plantes	FR	69.-
Le Faux filet de Wagyu Kagoshima	JAP	99.-

*Nos Viandes sont servies avec :
Légumes de saison / Pommes de terre Grenailles / Jus corsé*

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Poissons

Le Maquereau grillé 22.-

Souvenir de mon enfance

Caviar d'Aubergine / Texture de Poivrons / Touche de Thym citronné

Le bel Eglefin nacré 24.-

Risotto Curry & Coco / Emulsion de corail / Notes d'Agrumes verts

La Sole Meunière 39.-

Servie entière

Grenailles & légumes d'été en déclinaisons / Beurre fermier

Menu Jeunes gourmets

jusque 12 ans

Plat & Dessert 17.-

Pièce de Boeuf ou Fish & Chips
en portion adaptée

--

Glace

Garniture ou sauce supplémentaire: 2.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

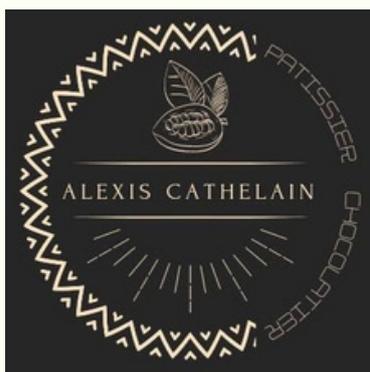
Desserts

Notre Sélection de Desserts

*En partenariat avec la
Boulangerie Pâtisserie Alexis Cathelain*

Servi en salle

TARIF UNIQUE : 10.90
LE DESSERT



2 rue du petit chaudron
Place du Théâtre
ARRAS

Notre sélection de Fromages régionaux

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

TARIF UNIQUE : 11.90
L'ASSIETTE DE FROMAGES

Prix TTC - 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