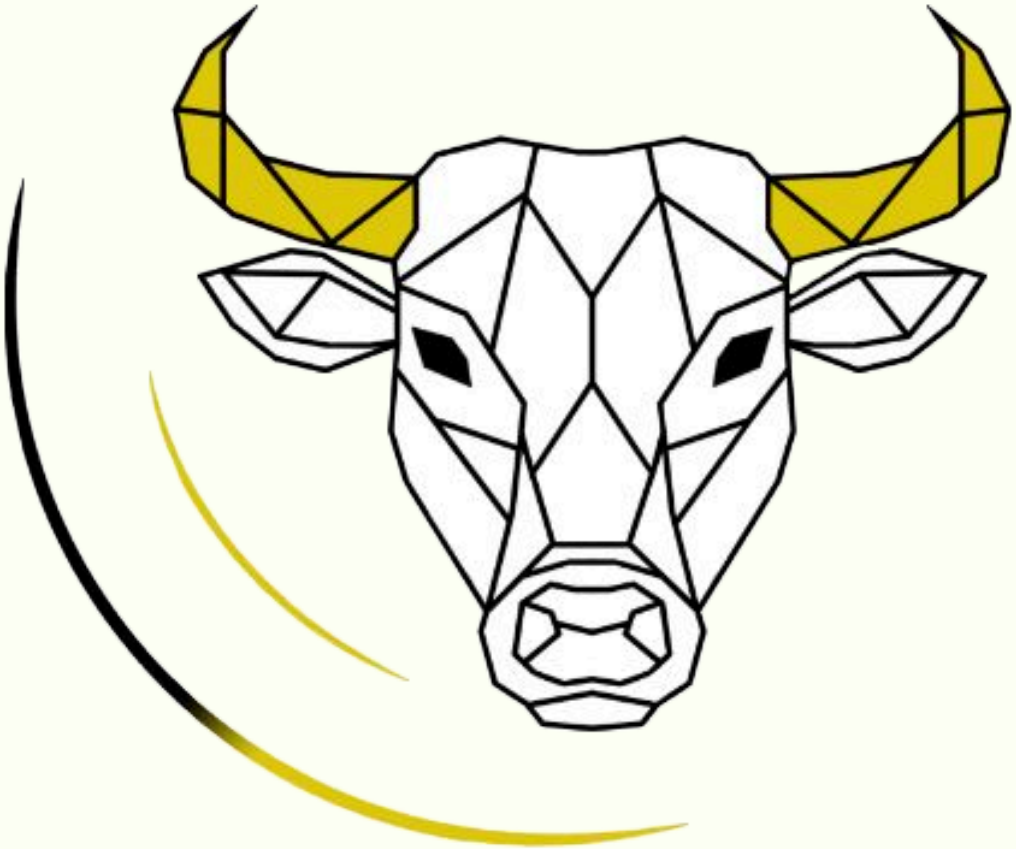
MAISON CHOCHOIS

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 Champêtre 19.80
Escargots de Bourgogne / Toast grillé /
Duxelles de Champignons au beurre persillé

Le Saumon Gravlax 17.80
Crumble Betterave & Sésame / Poireaux étuvés /
Emulsion citronnée en chaud-froid

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard 19.80
Fait Maison - Cuisson basse température
Coing confit / Texture de Granny Smith /
Pointe de Gingembre & Tonka

Les Noix de Saint Jacques 22.80
Mousseline de Panais à la Vanille / Touche de Citronnelle /
Tombée forestière

La Sardine Millésimée
Plaisir de mon enfance
Servi avec Pain, Beurre & Condiments
La Perle des Dieux - Maison vendéenne au savoir-faire artisanal depuis 1887
Un Millésime 14.80
Dégustation deux Millésimes 22.80

Le Foie Gras de Canard poêlé 22.80
Escalope poêlée de Foie gras IGP Sud - Ouest
Poire aux épices d'Hiver / Brioche Moelleuse / Porto Vintage

La Sélection Chochois *Pour Deux personnes* 29.80
Nos charcuteries choisies et tranchées sur place
Cecina Ibérique & Filet Mignon de Porc fumé

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Viandes

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
Butternut onctueux / Emietté de Châtaignes /
Jus réduit façon carbonnade à la bière locale de Rivière

La Côte de Veau bien nourri 24.80
Canneloni farci aux champignons / Parmesan affiné /
Ecume au Chardonnay des Hauts de France

Le Magret de Canard 24.80
IGP Sud-Ouest
Ecrasé de pommes de terre / Eclats de Pistaches torréfiées /
Jus court aux notes de Fruits rouges

Les Ris de Veau *Signature* 34.80
Comme d'habitude
Purée fumée gourmande / Truffe Noire / Relief de Morilles

Les Rognons de Veau 24.80
Tagliatelles crémées / Echalote confite / Flambés au Cognac

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

Le Tournedos Rossini — FR 39.80
Filet de Boeuf VBF & Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest

L'Entrecôte des Hauts de France — FR 34.80
Viande de qualité Bouchère désossée et découpée par nos soins

Le Pigeonneau des Flandres — FR 39.80
Ferme artisanale de Steenvoorde

L'Onglet Tige Hereford — IRL 37.80
Viande Irlandaise de caractère, servi entier

Le Faux Filet de Wagyu Kagoshima — JAP 99.80
Viande Japonaise rare au persillage exceptionnel, grade A5

Nos Viandes sont servies avec Légumes de saison & frites fraîches

Les Côtes à l'os maturées

Viande sélectionnée et maturée
par nos soins pendant minimum 30 jours

Environ entre 1 Kg et 1,2 Kg la pièce à partager pour deux

La Française — FR 79.80
Races selon arrivages : Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Montbéliard ou Normande

L'Angus — UK 89.80
Fondante et Persillée

Le Duo Galice & Baltique — ESP/POL 135.80
Dégustation de 1,6kg à partager pour deux personnes

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Poissons & Coquillages

Les Noix de Saint Jacques 29.80
Mousseline de Panais à la Vanille / Touche de Citronnelle / Cromesquis de Risotto à la forestière

La Truite d'Anzin Saint Aubin 22.80
Brandade de Patate douce / Gratiné de Parmesan / Soupçon de Piment d'Espelette

La Sole Meunière 39.80
Servie entière
Purée Grand-Mère / Fondue de Poireaux / Beurre noisette

Les Huîtres de Saint-Vaast-la-Hougue
Calibre 3
Servi avec Pain, Beurre & Condiments
Par 6 15.80
Par 12 26.80

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
--
Mousse au chocolat ou Boule de Glace

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

Le Saumon Gravlax | Le Mi-cuit de Foie gras

Plat principal

Les Noix de Saint-Jacques | La Pièce de Bœuf

Dessert

Le Chariot de Desserts

Un dessert au choix parmi :

Chocolat Signature - Entremet Citron & Basilic - Tartelette Poire, Noisettes & Caramel
Moka Café & Vanille - Entremet Pistache, Mandarine & Fleur d'oranger

ou

L'Assiette de Fromages *+1€*

Dégustation de quatre fromages régionaux :

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

TARIF PAR PERSONNE : 54.80
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 Citron & Basilic
Tartelette Poire, Noisettes & Caramel
Moka Café & Vanille
Entremet Pistache, Mandarine & Fleur d'oranger

TARIF UNIQUE : 12.80
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 : 13.80
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 EGALEMENT POUR VOS REPAS D'AFFAIRES, SOIRÉES ET ÉVÉNEMENTS (MARIAGES, BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES...).

OUVERT TOUS LES JOURS
MIDI & SOIR









21 GRAND PLACE ARRAS
0321591390
MAISONCHOCHOIS.FR