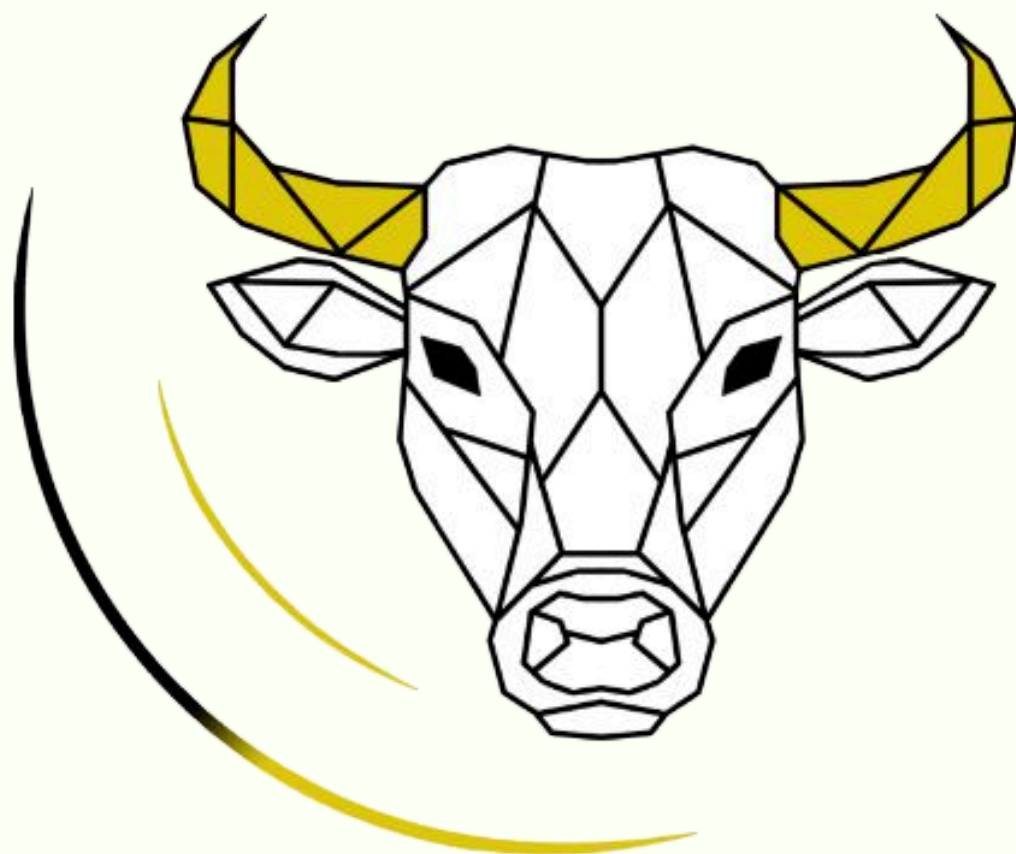


# MAISON CHOCHOIS

— ARTISAN —



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

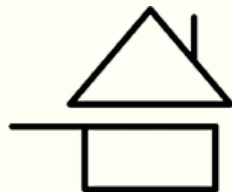
## *La carte du Restaurant*

*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.<sup>80</sup>

*Fait Maison - Cuisson basse température*

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

**Le Saumon Gravlox** 17.<sup>80</sup>

*Mariné et légèrement fumé sur place*

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

**L'Os à moelle savoureux** 19.<sup>80</sup>

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

**Le Foie Gras de Canard Poêlé** 22.<sup>80</sup>

*Volupté Champignons / Brioche boulangère /  
Porto Vintage*

**La Sélection Chochois** à partager pour deux 36.<sup>80</sup>

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

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 Kg et 1,3 Kg*

<b>La Française</b>	FR	79. <sup>80</sup>
<b>La Blonde de Galice</b>	ESP	115. <sup>80</sup>
<b>L'Angus</b>	UK	89. <sup>80</sup>
<b>Le Wagyu</b> <i>De la Ferme des plantes</i>	FR	169. <sup>80</sup>

*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

<b>L'Entrecôte Simmental</b>	ALL	34. <sup>80</sup>
<b>Le Tournedos Rossini</b> <i>Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest</i>	FR	39. <sup>80</sup>
<b>Le Rumsteak de Wagyu Westholme</b>	AUS	44. <sup>80</sup>
<b>L'Onglet de Black Angus</b>	USA	55. <sup>80</sup>
<b>Le Faux Filet de Wagyu Japonais</b>	JAP	99. <sup>80</sup>

*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 Noix de Saint Jacques du Boulonnais** 29.<sup>80</sup>

*Textures de Panais / Croquant de sarrasin grillé /  
Beurre moussoux au Cidre*

## **Le Dos de Lieu noir** 22.<sup>80</sup>

*Risotto onctueux à la Courge / Vieux Parmesan / Tombée forestière*

## **La Sole Meunière** 39.<sup>80</sup>

*Servie entière*

*Pommes de terre Grenailles / Déclinaisons de légumes d'hiver /  
Beurre fermier*

## *Menu Petit Chochois*

Jusque 12 ans

17.<sup>80</sup>

### **Plat & Dessert**

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

Dos de Lieu noir



Pièce de Bœuf

*Légumes de saison & Pommes de terre Grenailles*

## Dessert

Chariot de Desserts

*TARIF PAR PERSONNE : 54.-  
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 : 12.<sup>90</sup>  
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 : 13.<sup>90</sup>  
L'ASSIETTE DE FROMAGES

Prix TTC - Service et sourire compris



# MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

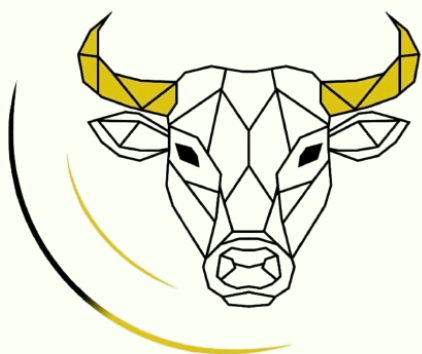
## BOUCHERIE RESTAURANT ET BAR

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

