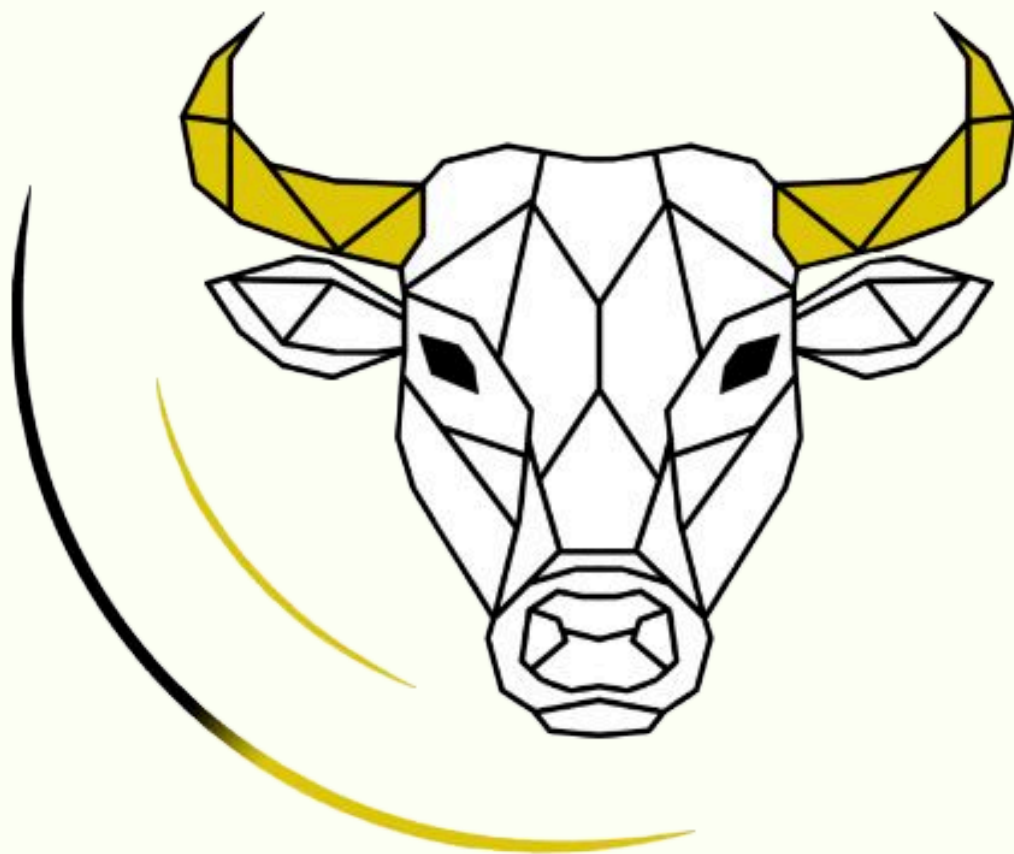


MAISON CHOCHOIS

ARTISAN



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

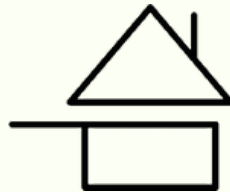
La carte du Restaurant

*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 19.⁸⁰

Fait Maison - Cuisson basse température

Rhubarbe confite / Fraises fraîches & Fleurs d'hibiscus /

Touche de Basilic

Le Saumon Gravlax 17.⁸⁰

Mariné sur place

Déclinaisons de poireaux / Chantilly citron vert /

Pointe de Balsamique & Framboise

Asperges de Printemps & Oeuf mollet 17.⁸⁰

Asperges blanches rôties / Emulsion légère aux morilles /

Note d'ail des ours

L'Os à moelle savoureux 19.⁸⁰

Escargots de Bourgogne en persillade / Nuance d'Ail noir /

Jus court au Vin rouge

Le Foie Gras de Canard Poêlé 22.⁸⁰

Volupté Champignons / Brioche boulangère /

Sirop Xérès & Miel

La Sélection Chochois à partager pour deux 36.⁸⁰

Charcuterie Premium choisie / Terrine Maison /

Fromages du Terroir

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 petits pois à l'huile d'olive & menthe fraîche /

Asperges blanches / Duo de pleurotes & girolles en persillade

Le Veau bien nourri 24.⁸⁰

Pommes de terre confites au jus court / Espuma forestière /

Eclats de Parmesan affiné

Le Magret de Canard 24.⁸⁰

IGP Sud Ouest

Camaïeu de carottes / Asperges vertes croquantes /

Emietté de pistaches

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
A partager pour deux - Environ entre 1 Kg et 1,3 Kg*

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*

Le Bœuf

L'Entrecôte Simmental ALL 34.⁸⁰

Le Tournedos Rossini FR 39.⁸⁰

Filet de Boeuf VBF rustique

Escalope de Foie gras poêlée IGP Sud-Ouest

Le Faux Filet de Wagyu Japonais JAP 99.⁸⁰

Nos Viandes sont servies avec :

Légumes de saison / Pommes de terre dorées / Jus corsé

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Poissons

Le Maquereau entier rôti sur peau 24.⁸⁰

Souvenir de mon enfance

Frites fraîches / Poivrons confits à la provençale /

Zeste de thym citronné

La Belle Lotte nacrée 27.⁸⁰

Cromesquis de risotto / Cébettes snackées /

Ecume au Chardonnay des Hauts de France "les 130"

La Sole Meunière 39.⁸⁰

Servie entière

Ciboule fraîche / Embeurré onctueux de pommes de terre /

Douceur de pois verts

Menu Petit Chochois

Jusque 12 ans

17.⁸⁰

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

Magret de Canard



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 : 12.⁹⁰
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 : 13.⁹⁰
L'ASSIETTE DE FROMAGES

Prix TTC - Service et sourire compris

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

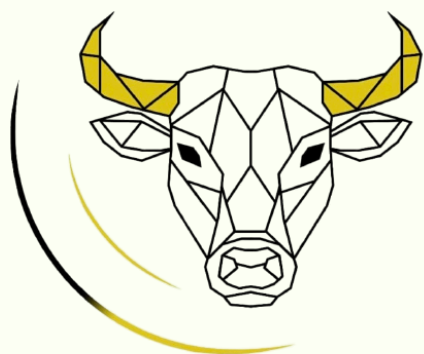
BOUCHERIE RESTAURANT ET BAR

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

