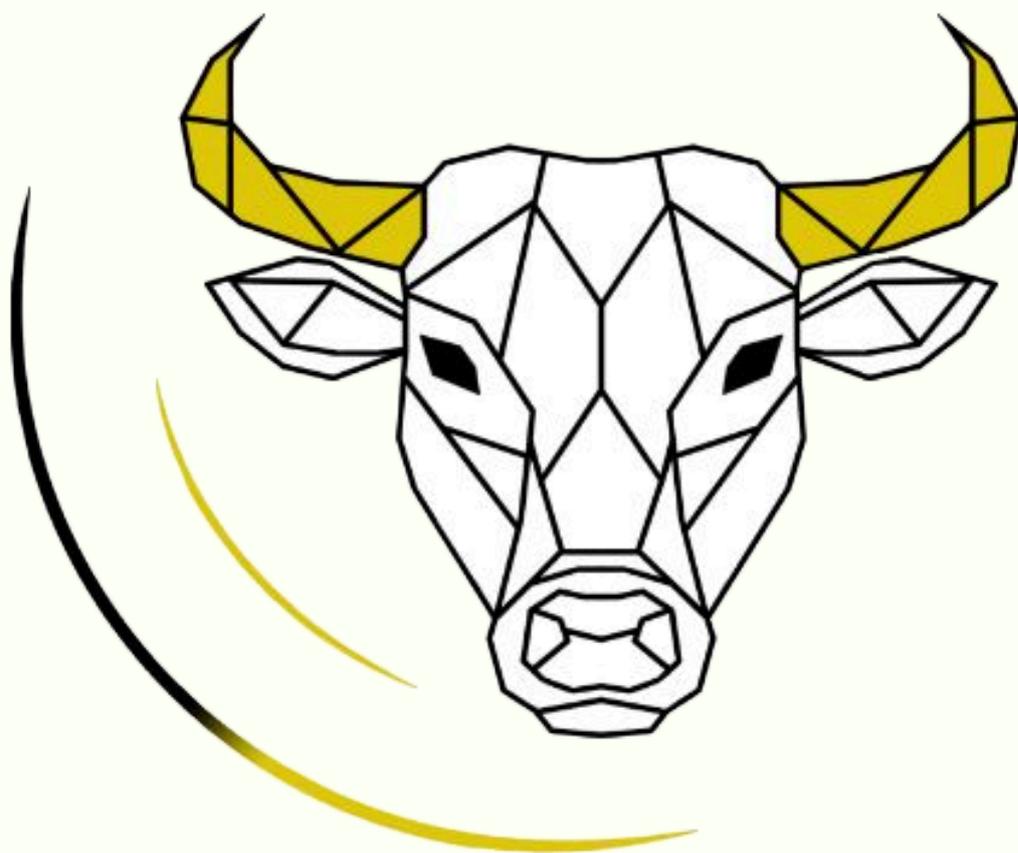


MAISON CHOCHOIS

ARTISAN



RESTAURANT • BOUCHERIE • BAR

La carte du Restaurant

*Ouvert tous les jours
midi et soir*

MAISON CHOCHOIS

ARTISAN

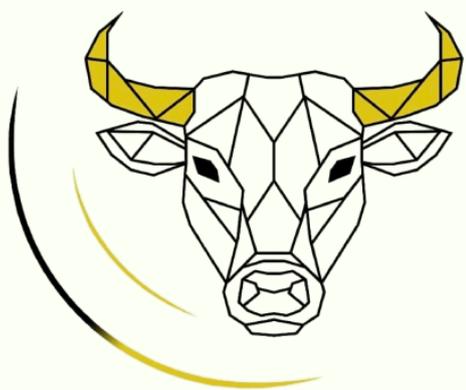
BOUCHERIE RESTAURANT ET BAR

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

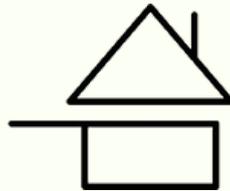
MAISONCHOCHOIS.FR



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 Foie Gras de Canard Français 19.-

*Selon notre recette Maison - Mi-cuit basse température
Rhubarbe gourmande / Fraises du Nord / Kalamansi*

Le Saumon Gravlax 17.-

*Risotto de chou-fleur / Crème citronnée à l'ail des ours
Pickles de légumes*

La Planche du Chef à partager pour deux 36.-

*Secreto de Boeuf / Jambon de Serrano en chiffonnade
Os à moelle gratiné / Fromages régionaux*

Le Caviar

*Sturia producteur & affineur français
Variété Oscietra - Région Aquitaine*

15 g 49.-

30 g 89.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

Les Viandes

Le Bœuf des Hauts de France 22.-

Affiné par nos soins

Petits pois / Asperges blanches /

Mélange forestier

La Côte de Veau bien nourri 24.-

Légumes anciens / Crème de morilles /

Duo de pommes de terre rôties

Le Magret de Canard 24.-

Mousseline de légumes / Grenailles /

Aigre douce

Le Ris de Veau Signature 29.-

Rigatoni aux morilles /

Crème de champignons truffée / Jus corsé

La Côte de Cochon 19.-

Carottes violettes / Moutarde & miel /

Frites fraîches

Le Foie Gras poêlé en deux façons 27.-

Poire épicée / Brioche moelleuse /

Porto vintage

*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

La Française	FR	69.-
La Blonde de Galice	ESP	115.-
L'Angus	UK	89.-

Côte à l'os pour 2 personnes - Environ entre 1,1 Kg et 1,3 Kg
Maturée minimum 30 jours

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

Le Bœuf

La Noix d'entrecôte d'Angus	ARG	34.-
La Bavette de Wagyu Westholme	AUS	44.-
Le Tournedos Rossini de Black Angus	USA	69.-
Le Faux filet de Wagyu Kagoshima	JAP	99.-

Le Porc

Le Porc noir de Bigorre	FR	29.-
-------------------------	----	------

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 Dos d'Eglefin 22.-
Risotto crémeux / Patate douce / Agrumes verts

La Sole Meunière 39.-
Beurre fermier / Pommes de terre Grenailles

Menu Jeunes gourmets

jusque 12 ans

Plat & Dessert 17.-
Pièce de Boeuf affinée
ou
Eglefin
en portion adaptée
--
Glace artisanale

Garniture ou sauce supplémentaire: 2.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

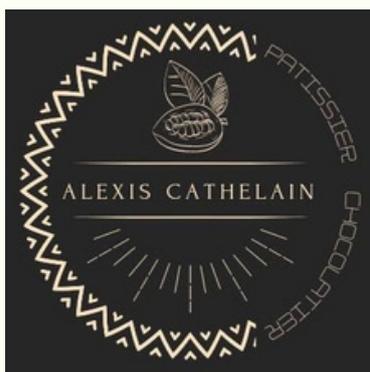
Desserts

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