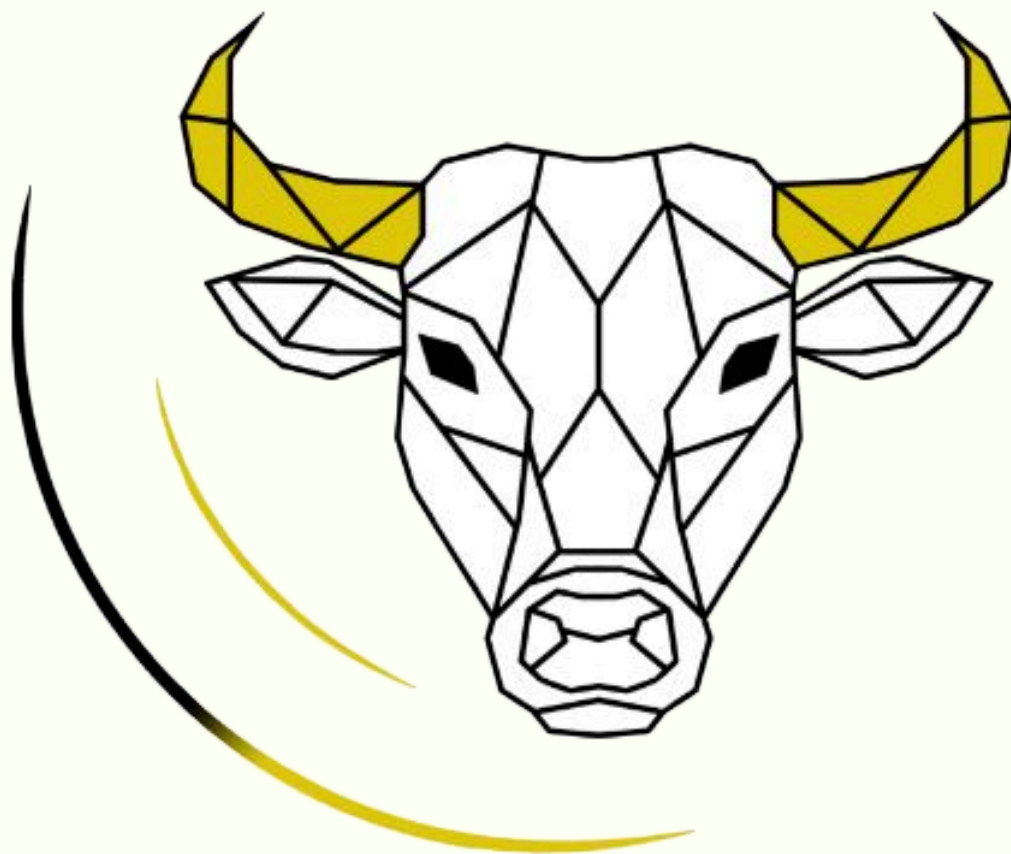


# MAISON CHOCHOIS

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

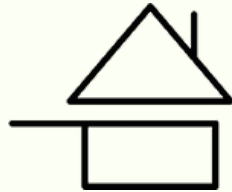
MAISONCHOCHOIS.FR



# 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

Mi-cuit de Foie Gras de Canard 19.-  
Rhubarbe confite / Fraise / Sichuan rouge

Saumon Gravlax 17.-  
Concombre en fraîcheur / Piquillos / Sarrasin grillé

Tartare de Veau 15.-  
Inspiration Thaï / Aubergine et noix / Citron noir

La Planche du Chef à partager pour deux 36.-  
Entrecôte séchée / Jambon de Serrano /  
Os à moelle / Fromages du Nord

La Planche Estivale à partager pour deux 36.-  
Sélection de charcuterie / Fruits d'été /  
Mozzarella di Buffala

### Le Caviar

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

15g 49.-

30g 89.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

# *Les Poissons*

Dos de Cabillaud 22.-  
Carotte / Coco coriandre / Sauce crustacés

Pavé de Saumon 24.-  
Riz vénéré / Petits pois frais / Curry vert

Sole entière (selon arrivages) 39.-  
Servie Meunière

## *Menu Jeunes gourmets*

Plat & Dessert 17.-

Spécialités de la Boucherie  
Rapprochez vous de notre équipe

Garniture supplémentaire : 2.-  
Sauce supplémentaire : 1.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

# Les Viandes

Pièce de Bœuf affinée 22.-

Mousseline de petits pois / Pommes de terre nouvelles / Whisky et poivre fumé

Côte de Veau bien nourri 24.-

Légumes fondants / Ail des ours / Jus de rôti

Magret de Canard 24.-

Pommes de terre gourmandes /  
Mélange croquant / Miel et romarin

Ris de Veau Signature 29.-

Rigatoni aux morilles / Truffe d'été / Jus corsé

Côte de Cochon 19.-

Carottes fanes / Marinade épicée / Frites fraîches

Foie Gras poêlé 27.-

Duo de pommes rissolées / Toast moelleux /  
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

Française	FR	69.-
Blonde de Galice	ESP	115.-
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 d'été / Os à moelle

## Le Bœuf

Onglet Tige	FR	29.-
Noix d'entrecôte d'Angus	ARG	34.-
Bavette de Wagyu Westholme	AUS	44.-
Faux filet de Wagyu Kagoshima	JAP	99.-

## Le Porc

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

Nos Viandes sont servies avec :  
Légumes de saison / Grenailles confites à l'ail /  
Jus corsé

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

Foie gras poêlé

Tartare de Veau

## Interlude

Granité de Champagne

## Plat principal

Ris de veau

Filet de Bœuf

## Dessert

Chariot de desserts ou Assiette de fromages

VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
UN MENU PAR PERSONNE

MENU 4 SERVICES : 52.-  
UNE ENTRÉE ET UN PLAT AU CHOIX

MENU 6 SERVICES : 69.-  
DEUX ENTRÉES ET DEUX PLATS  
JUSQUE 13H LE MIDI ET 20H30 LE SOIR

Prix TTC en euros - Service et sourire compris



# *Desserts*

Notre Chariot de Desserts  
Pâtisseries de la Maison Schramm  
Servi en salle

10.90



*Aras*  
**MAISON SCHRAMM**  
PÂTISSERIES • VIENNOISERIES • GOÛTERS

1 rue de Paris

---

Notre sélection de  
Fromages régionaux

A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

TARIF UNIQUE : 11.90

Prix TTC - 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