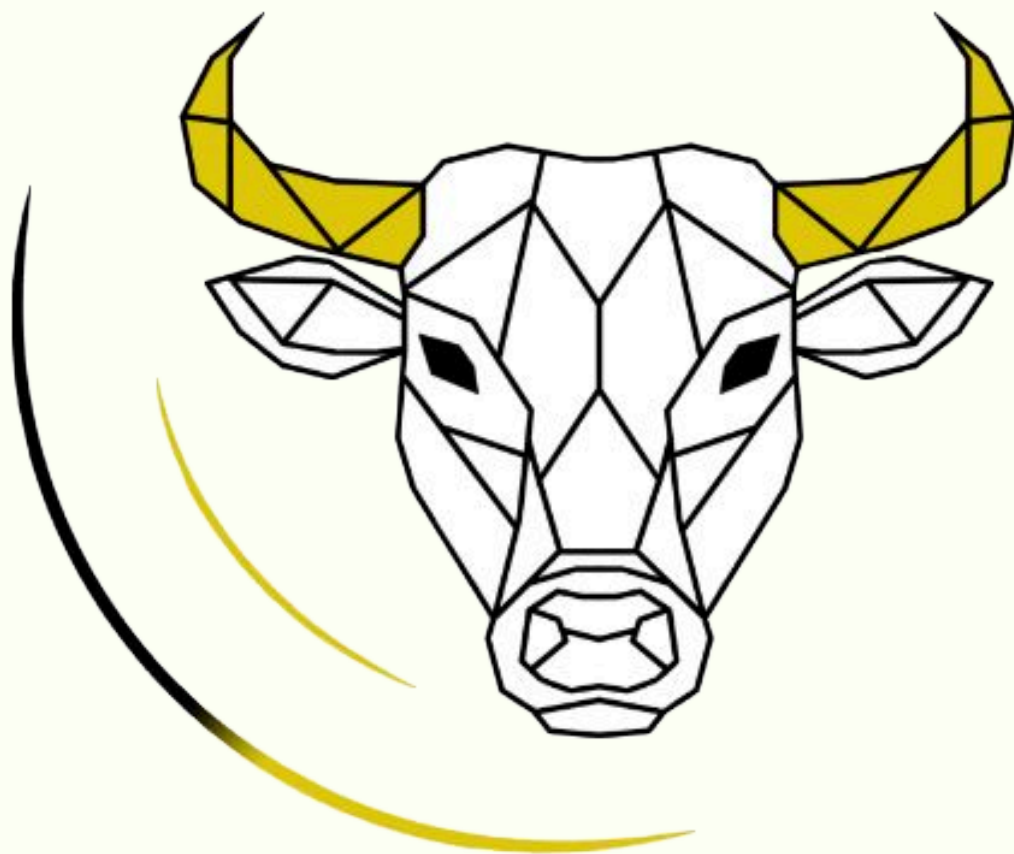


# MAISON CHOCHOIS

— 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



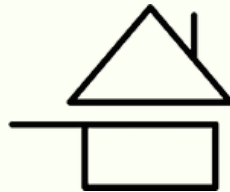
21 GRAND PLACE ARRAS  
0321591390  
MAISONCHOCHOIS.FR



# 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 Mi-cuit de Foie Gras de Canard	19.-
Pommes rôties miel & gingembre / Fève de Tonka / Fraîcheur de granny smith	
Le Saumon Gravlax	17.-
Endives & poireaux étuvés / Ail des ours / Note citronnée	
La Planche du Chef à partager pour deux	36.-
Entrecôte séchée / Jambon de Serrano / Os à moelle / Fromages du Nord	
La Planche hivernale à partager pour deux	36.-
Sélection de charcuteries / Mont d'or / Terrine du moment	
Les Noix de Saint Jacques	22.-
Douceur de céleri / Noisettes torréfiées / Panais glacés	
Les Huîtres de mon enfance	
Huîtres calibre N°3 de Saint-Vaast-La-Hougue	
	Par 6 15.-
	Par 12 26.-
Le Caviar	
<b>Sturia</b> producteur & affineur français	
Variété Oscietra - Région Aquitaine	
	15g 49.-
	30g 89.-

Prix TTC en euros - Service et sourire compris

# Les Viandes

Le Bœuf des Hauts de France Affiné par nos soins Butternut / Emietté de châtaignes / Mélange forestier	22.-
La Côte de Veau bien nourri Légumes anciens / Duo de pommes de terre rôties / Crème de morilles	24.-
Le Magret de Canard Mousseline de légumes / Navet boule d'or / Aigre douce	24.-
Le Ris de Veau Signature Rigatoni aux morilles / Crème de champignons truffée / Jus corsé	29.-
La Côte de Cochon Carottes violettes / Moutarde & miel / Frites fraîches	19.-
Le Foie Gras poêlé en deux façons Poire épicée / Brioche moelleuse / Porto vintage	27.-

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

La Lotte de nos côtes 22.-  
Risotto crémeux / Pleurotes / Agrumes verts

Les Noix de Saint-Jacques 29.-  
Douceur de céleri / Noisettes torréfiées /  
Panais glacés

La Sole entière servie Meunière 39.-  
Fondue de légumes / Grenailles et vitelottes /  
Beurre fermier

## Menu Jeunes gourmets

jusque 12 ans

Plat & Dessert 17.-

Pièce de boeuf affinée ou Lotte de nos côtes  
en portion adaptée  
ou nos spécialités de la Boucherie

--

Glace ou Entremet pâtissier du moment

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

Chou gourmand de la Pâtisserie Cathelain

TARIF PAR PERSONNE : 52.-  
VALABLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE  
UN MENU PAR PERSONNE

Prix TTC - Service et sourire compris