



## LES PIZZAS

### LA MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Basilic, Olives  
Tomato, Mozzarella, Basil, Olives 13.00

### LA REINE

Tomate, Champignons, Jambon, Mozzarella, Olives  
Tomato, Mushroom, Ham, Mozzarella, Olives 15.00

### LA NAPOLITAINE

Tomate, Mozzarella, Anchois, Olives  
Tomato, Mozzarella, anchovy, Olives 14.00

### LA THON

Tomate, Mozzarella, Thon, Persillade, Olives  
Tomato, Mozzarella, Tuna, Garlic, Olives 15.00

### LA SAN DANIEL

Crème fraîche, Mozzarella, San Daniel, copeaux de parmesan, Roquette  
Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salade 17.00

### LA QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, chevre  
Tomato, Mozzarella, ricotta, gorgonzola chesse, goat cheese 16.00

### LA BURRATA

Tomate, Jambon Cru, Burrata, Mozzarella, Roquette, copeaux de parmesan et tomate cerises  
Tomato, Italian Ham, Burrata, Mozzarella, Roquette salade, parmesan cheese, cherry tomatoes 18.00

### L'AUBERGINE

Tomate, Mozzarella, Aubergine, persillade  
Tomato, Mozzarella, eggplant, garlic 15.00

### LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata, Mozzarella  
Tomato, grilled peppers, Spianata, Mozzarella 16.00

### LA TRUFFE

Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerise, copeaux de Truffe, Jambon cru  
Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salade 25.00

## LES ENTREES STARTERS

### Le Melon Philibon et son Jambon de Parme

Slices of Melon and Parma ham 18.50

### La Burrata des Pouilles et Tomates anciennes ou à la Truffe supplément 4 €

Apulian Burrata and Old Tomatoes or with Truffle + 4€ 19.00

### Le club Café Hoche au Homard et ses Chips

Homard, Mayonnaise acidulée, herbes fraîches, chips, salade  
Brioche Bread, Lobster, tangy mayonnaise, fresh herbs, crisps, salad 20.00

### La Salade Cesar aux deux poulets

Poulet moelleux et croustillant, sucrine, oeufs, copeaux de parmesan, croutons  
Soft and crispy chicken, sucrine, eggs, parmesan cheese, bread 17.00

### Le Poke Bowl Healthy

Saumon, quinoa, mangue, avocat, carottes, gingembre, soja frais, concombre, coriandre  
Salmon, quinoa, mango, avocado, carrots, ginger, fresh soybeans, cucumber, coriander 19.00

### La Salade Cannoise au Saumon

Saumon mariné, avocat tranché, mangue, sucrine, perles de pamplemousse, gouttes de poivrons  
Salmon, avocado, mango, sucrine, grapefruit pearls, gravelax sauce 19.00

### La salade d'Encornets et Crevettes

Salade, artichauts et tomates confites, olives kalamata, coriandre  
Squid and Shrimp Salad, artichoke, candied tomatoes, kalamata olives, coriander 22.00

### Le Carpaccio de Boeuf faconThai

Salade de chou croquant, soja, coriandre, menthe, citron vert, sésame  
Thai Beef Carpaccio, crunchy coleslaw, soy, coriander, mint, lime, sesame 18.50

### Le Tartare de Boeuf coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries 18.00

## L'ÉCAILLER

### Les Huîtres Oysters

Bouzigue	17.00 /6	33.00 /12
Fines de Claires	16.00 /6	31.00 /12

### Les Crustacés shellfish

Crevettes Roses	10.00 /6	19.00 /12
-----------------	----------	-----------

### Le plateau : seul ou a partager

6 Huitres Fines de Claires		
6 Crevettes Roses		26.00

### Le Plateau du Café Hoche:

12 Huitres Fines de Claires		
12 Crevettes Roses		
1 saumon mariné		65.00

## LES POISSONS FISH

### Tataki de Thon à l'Indienne

Riz, Curry, Noix de cajou, Coriandre		
Rice, Curry, Cashews, Coriander		24.00

### Filet de Daurade juste saisi

Baies de sansho, Huile de Sésame, Gingembre, Citron Vert, Légumes Croquants		
Sansho berries, Sesame oil, Ginger, Lime, Crunchy Vegetables		19.50

### Les Belles Gambas Roties

Marmelade de mangue et fruit de la passion, purée de patate douce et chips de pomme de terre		
Roasted prawns, mango and passion fruit marmalade, sweet potato purée and potato chips		26.00

### Les Saint Jacques à la Truffe juste snackées et purée maison Truffée

Scallops with truffle and house mash		30.00
--------------------------------------	--	-------

## LES PÂTES PASTA

### Gnocchi Frais, Tomates cerises, Burrata, Basilic

Gnocchi Tomatoes, Burrata, Basil		19.00
----------------------------------	--	-------

### Raviolis frais au saumon et Crispy Saumon

Salmon Ravioli		23.00
----------------	--	-------

### Gnocchi à la crème de Truffe et ses copeaux de Truffe

Truffle cream gnocchi		28.00
-----------------------	--	-------

### Les Linguines alle Vongole

Pasta with clams		26.00
------------------	--	-------

## LES VIANDES MEATS

Vianes d'origine française

### Le Tartare de Boeuf coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries		18.00
---------------------------------	--	-------

### La Belle Escalope de veau Milanaise Oreille d'éléphant

Linguines napolitaines		
Milanese veal and Neapolitan linguine		23.00

### L'Entrecôte Café de Paris

Marquée au grill Charqual, Frites maison, Sauce café de Paris		
Entrecote with Homemade fries		26.50

### Le Bao de Bœuf au Satay

Pain Vapeur, boeuf mariné, Légumes Croquants, Salade, Frites de Patate Douce		
Steamed Bread, Marinated Beef, Crunchy Vegetables, Salad, Sweet Potato Fries		21.00

## Accompagnements

Purée Maison Mashed potatoes	5.00
Purée Maison à l'huile de Truffe et copeaux Mashed Potatoes with Truffle	9.00
Frites Maison Fries	5.00
Poelée de Légumes vegetables	5.00
Salade verte	4.00
Poelée de Légumes vegetables	5.00