



LES PIZZAS

LA MARGHERITA

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

14.00

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 salad

18.00

LA QUATRE FROMAGES

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

16.00

LA BURRATA

Tomate, Jambon Cru, Burrata, Mozzarella, Roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises
Tomato, Italian Ham, Burrata, Mozzarella, Roquette salad, 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 cerises, copeaux de Truffe, Jambon cru
Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salad

25.00

LES ENTREES STARTERS

La Soupe de poisson de Roche Maison, sa rouille et ses croûtons

Homemade Roche fish soup, rouille and croutons

19.00

La Salade de chèvre façon Café Hoche

et ses nems rotis en brique de chèvre frais et sa salade croquante
Salad with walnuts and warm goat cheese rolls

18.00

La Salade César aux deux poulets

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

17.00

Le Club Café Hoche au Homard

Homard, Mayonnaise acidulée, herbes fraîches, salade, frites maison
Brioche Bread, Lobster, tangy mayonnaise, fresh herbs, crisps, salad, fries

21.00

Le Foie Gras Maison en trilogie

Mi-cuit, poêlé et façon crème brûlée
Homemade semi-cooked foie gras

22.00

Le Carpaccio de Saumon

Poire, grenade, crème de citron vert et ricotta
Salmon Carpaccio, pear, pomegranate, lime cream and ricotta

19.50

La Salade Croquante de Gambas Flambées

À l'Amaretto, amandes, orange, tomates, cebethe, croûtons

The Crunchy Salad with Gambas, amaretto, almonds, orange, tomatoes, cebethe, croutons

23.00

Le Tartare de Boeuf traditionnel coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries

19.00

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
-----------------	----------	-----------

LES POISSONS FISH

La Nage de St Pierre

Au lait de coco et fruit de la passion, légumes croquants, riz basmati
St Pierre with coconut milk and passion fruit, vegetables, basmati rice

23.00

Le Filet de Loup Rôti,

Raviolis a la daube de boeuf, poêlée de Girolles et jus de viande
Sea Bass, Beef ravioli, pan-fried Chanterelles

26.00

Les St Jacques Rôties aux Cèpes

Purée de patate douce et potimarron, crumble de châtaignes
Scallops with porcini mushrooms sweet potato and pumpkin puree, chestnut crumble

32.00

Le Pavé de Thon façon Rossini

Thon rouge et Foie Gras poêlé
Tuna steak pan-fried foie gras

32.00

LES POISSONS ENTIERS Uniquement le soir

Selon arivage, Avec un accompagnement au choix (+4€ sup truffe)

La Daurade sea bream 500g environ (1 personne)

28.00

La Sole 500g environ (1 personne)

65.00

Le Loup sea bass 1kg environ (2 personnes)

75.00

Accompagnements

Gratin Dauphinois Maison	8.00
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
Purée de patate douce et potimarron sweet potato and pumpkin puree	5.00
Poêlée de Légumes vegetables	5.00
Riz Basmati Rice	5.00
Salade verte salad	4.00

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 PÂTES PASTA

Gnocchi Frais, Tomates cerises, Burrata, Basilic

Gnocchi Tomatoes, Burrata, Basil 19.00

Les Coquillettes à la Truffe façon Café Hoche

Jambon coupé à l'ancienne, dés de Comté fondants et son jus de viande maison et copeaux de Truffe

Shells with Truffle, Ham and Comté, gravy 27.00

Gnocchi frais à la Truffe et ses copeaux

Truffle cream gnocchi 28.00

Les Linguines alle Vongole

Pasta with clams 26.00

Les linguines aux Gambas rôties et sa Bisque au pastis

linguines with prawns, pastis bisque 32.00

LES VIANDES MEATS

Viandes d'origine française

Le Tartare de Boeuf traditionnel coupé au couteau et Frites Maison

Beef Tartare and Homemade Fries 19.00

La Belle Escalope de veau Milanaise Oreille d'éléphant

Linguines napolitaines 23.00

Milanese veal and Neapolitan linguine

Le Suprême de volaille sauce au Foie Gras

Cuit en basse température, sauce au foie gras, riz basmati 24.00

Chicken Supreme, cooked at low temperature, foie gras sauce, basmati rice

L'Entrecôte Café de Paris sauce au poivre

Marquée au grill Charqual, au poivre Sichuan, flambé au Cognac, Frites maison 28.00

Entrecote with Homemade fries

Le Filet de Boeuf et sa purée Maison

supplément sauce Morilles ou Sauce au poivre flambé au Cognac +6€ 33.00

Beef Filet with Morels and Mashed potatoes

La Côte de Veau aux Cèpes

Panée en chapelure de Cèpes, purée d'automne et sauce aux cèpes 35.00

Breaded Veal Chops, cepes mushroom sauce and its house mash

Les Belles viandes à partager Uniquement le soir,

Selon arivage, avec un accompagnement au choix (+4€ sup truffe)

Chateaubriand (2pers) 75.00

Tomahawk (2pers) 95.00

Côte de Boeuf (2 pers) 85.00