

À Partager - To Share

LES PIZZAS

LA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic, olives
Tomate, mozzarellabasil, olives

15.00

LA REINE

Tomate, mozzarella, champignon, jambon, olives
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives

16.00

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

19.00

L'AUBERGINE

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

16.00

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

28.00

Houmous à la Feta, Piquillos et Pain Tosté

Hummus with Feta, Piquillos and Toasted Bread

17.00

Tentacules de Poulpe en Tempura Maison, Mayonnaise aux herbes

Octopus Tentacles in Tempura, Herb Mayonnaise

21.00

Fitto-Misto, Sauce Tartare

Fito-Misto, Tartar Sauce

23.00

Crevettes Tempura Maison aux notes Asiatiques, graines de sésames

Asian fried shrimps, sesame seeds

19.00

Entrées - Starters

Burratina des Pouilles, Tomates Anciennes

Poivrons Piquillos, Basilic, Pesto
Burratina Tomatoes, Piquillo Peppers, Basil, Pesto

21.00

Club au Homard avec son Pain Brioché

Frites de Patate douce, Salade mêlée
Lobster Brioche Bread, Sweet Potato Fries, Mixed Salad

22.00

Le Vitel' Tonné du Café Hoche

Carpaccio de veau, Roquette, Capres et parmesan, sauce Tonnato (servi froid)
Veal carpaccio, arugula, capers and parmesan, Tonnato sauce (served cold)

23.00

Salade César aux Deux Poulets

Moelleux et Croustillant, Sucrine, œufs, Copeaux de parmesan, Tomates cerises
Cesar salad, Soft and Crispy Chicken, Lettuce, Eggs, Parmesan Shavings, Cherry Tomatoes

19.00

Ceviche de Daurade, Lèche de Tigre

Mangue, Avocat, Coriandre, Salade mêlée
Sea Bream Ceviche, tiger lick, Mango, Avocado, Coriander, Mixed Salad

22.00

Sando Thon à la Truffe

Pain de mie, Pétales de truffe, Piquillos, Roquette, Céleri branche,
Mayonnaise à l'huile de Truffe, Citron vert, Mélange Japonais
Soft bread, Tuna, Truffle, peppers, arugula, celery, mayonnaise with Truffle oil, lime

23.00

Focaccia au Bœuf Maturé en émincé

Guacamole à la Tequila, Tomates confites, Copeaux de Parmesan
Sliced Aged Beef Focaccia, Guacamole with Tequila, Confit Tomatoes, Parmesan Shavings

21.00

Le Poke Bowl au Saumon

Mangue, avocat, riz, carottes, Edamame, radis, sésame
Salmon Poke Bowl, mango, avocado, rice, carrots, edamame, radish, sesame

21.00

Salade Niçoise façon Café Hoche

Tomate, Poivron vert, Ail, Oignons, Thon, olives Niçoise et son Pain garni
Tomato, Green pepper, Garlic, Onions, Tuna, Niçoise olives and Bread

19.00

Tartare de Bœuf traditionnel coupé au Couteau

Capres, Cornichon, Oignons, Persil, Jaune d'œufs, Frites maison
Beef Tartar, Capers, Gherkin, Onions, Parsley, Egg yolks, Home made fries

21.00

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

Les Rougets à la Tapenade

Aubergines et courgettes confites au thym, pesto, pommes grenailles au four Red Mullet with tapenade, eggplant and zucchini with thyme, pesto, potatoes	27.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Tentacules de Poulpes rôties, Miso sayko

Riz coco, colis de betterave et balsamique, coriandre Roasted Octopus tentacles, Miso sayko, Coconut and coriander rice, beet and balsamic sauce	28.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Pavé de Cabillaud croustillant de Chorizo

Coulis de poivrons rouge, piquillos, purée de pomme de terre maison Crispy cod steak with chorizo, red pepper coulis, mashed potatoes	24.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Saint Jacques rôties à la Truffe, sa purée Maison et ses Artichauts Confits

Purée à l'huile de Truffe et pétales de Truffe Roasted scallops, candied artichokes, truffle and homemade puree	35.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

LES POISSONS ENTIERS Uniquement le soir

Selon arivage

La Daurade <small>sea bream 500g environ (1 personne)</small>	32.00
---------------------------------------------------------------	-------

La Sole <small>500g environ (1 personne)</small>	65.00
--------------------------------------------------	-------

Le Loup <small>sea bass 500g environ (1 personnes)</small>	35.00
------------------------------------------------------------	-------

ACCOMPAGNEMENTS On the Side

Linguine Napolitaine	8.0
Purée Maison Mashed potatoes	8.00
Purée Maison à l'huile de Truffe et copeaux Mashed Potatoes with Truffle	12.00
Frites Maison Fries	8.00
Frites de patate douce	8.00
Poelée de Légumes vegetables	8.00
Riz coco Basmati coco Rice	7.00
Salade verte salad	7.00

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 à la Tomate, Burrata crémeuse et tomates cerises Tomato Gnocchi, Burrata and cherry tomatoes	21.00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

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	27.00
------------------	-------

Les linguines aux Calamars façon Provencale

Linguines with Calamari	32.00
-------------------------	-------

LES VIANDES MEATS

Viances d'origine française

Le Vitel' Tonné du Café Hoche

Carpaccio de veau, Roquette, Capres et parmesan, sauce Tonnato (servi froid) Veal carpaccio, arugula, capers and parmesan, Tonnato sauce (served cold)	23.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

La Belle Escalope de veau Milanaise Oreille d'éléphant, linguines Napolitaines

Milanese and linguine Napolitaines	26.00
------------------------------------	-------

Le Bao de Pluma au saté

émincé de porc mariné au saté, frites de patates douce, schirata légère Minced pork, marinated in satay, sweet potato fries	24.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

L'Entrecôte Café de Paris 300g marquée au grill Charcoal sauce Café de Paris, frites maison

Grilled rib steak, Café de Paris sauce, homemade fries	30.00
--------------------------------------------------------	-------

La Tagliata de Bœuf à la Truffe, Roquette, Parmesan, balsamique et pommes sautées

Beef Taglita, Arugula, Truffle and Balsamic Parmesan, Sauteed Potatoes	34.00
------------------------------------------------------------------------	-------

Le Filet de Boeuf Grillé et ses frites maison

Beef Filet and french fries	34.00
-----------------------------	-------

Les Belles viandes à partager Uniquement le soir

Chateaubriand (2pers)	80.00
-----------------------	-------

Tomahawk (2pers)	110.00
------------------	--------

Côte de Boeuf (2 pers)	95.00
------------------------	-------

Suppléments sauces:		
	Sauce Café de Paris	3.00
	Sauce Poivre	3.00