

Le Plateau du Café Hoche:

12 Huitres Fines de Claires

12 Crevettes Roses

Tranches de Saumon Mariné 75.00

LES POISSONS FISH

Le Poulpe Rôti

Rougail au chorizo comme une sauce vierge et riz Basmati

Roasted Octopus rougail with chorizo as a virgin sauce and Basmati rice

26.00

Le Tataki de Thon

au lait de coco, citron vert et sa salade Thai

Tuna Tataki with coconut milk, lime and Thai salad

26.00

Le Loup en portefeuille

Tartare d'artichaut et tomates cerises, olives Niçoises, gnocchetti arlequin, beurre citronné

See Bass, Artichoke tartare and cherry tomatoes, olives, harlequin gnocchetti, lemon butter

32.00

Les Belles Gambas rôties et ses linguines

Rôties au Beurre Acidulé et au Gingembre

Roasted prawns with Sour Butter, Ginger, pasta

35.00

ACCOMPAGNEMENTS On the Side

Purée Maison *Mashed potatoes*

8.00

Purée Maison à l'huile de Truffe et copeaux *Mashed Potatoes with Truffle*

12.00

Frites fraîches *Home made Fries*

8.00

Frites de Patate douce *Sweet potatoes fries*

8.00

Poelée de légumes *Vegetables*

8.00

Salade verte *salad*

7.00

LES VIANDES MEATS

Viandes d'origine française

La Belle Escalope de veau à la Milanaise

Linguines Napolitaines légèrement épicées au Piment d'Espelette

Veal Milanese, Neapolitan linguine lightly spiced with Espelette pepper

27.00

L'Entrecôte Café de Paris 300g

Marquée au grill Charcoal sauce café de Paris, frites fraîches

Grilled rib steak, café de Paris sauce, homemade fries

32.00

La Tagliata de boeuf façon Tigre qui pleure

Boeuf mariné Nam chim et riz basmati

Nam chim marinated beef and basmati rice

34.00

Le Bao de Boeuf

Pain vapeur, Schiracha légère et ses frites de patate douce

Beef Bao, Steam bread, light Schiracha and sweet potato fries

29.00

Le Filet de Bœuf

Rôti en mignonette de poivre, sauce bordelaise et purée maison

Beef filet roasted with pepper, bordelaise sauce and homemade mash

39.00

LES VIANDES A PARTAGER Meats to share Uniquement le soir

Chateaubriand (2pers)

85.00

Tomahawk (2pers)

120.00

Côte de Boeuf (2 pers)

105.00

Suppléments sauces :

Sauce Café de Paris, Poivre ou Bordelaise

3.00

LES POISSONS ENTIERS Uniquement le soir

Selon arivage

La Daurade sea bream 500g environ (1 personne)

39.00

La Sole 500g environ (1 personne)

65.00

Le Loup sea bass 500g environ (1 personnes)

39.00

LES PIZZAS

LA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic, olives

Tomate, mozzarellabasil, olives

15.00

LA REINE

Tomate, mozzarella, champignon, jambon, olives

Tomato, mozzarella, mushrums, ham, olives

16.00

LA PARMA

Crème fraiche, Mozzarella, Jambon cru, copeaux de parmesan, Roquette

Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salade

18.00

LA QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, chevre

Tomato, Mozzarella, ricotta, gorgonzola chesse, goat cheese

18.00

LA BURRATA au Jambon cru

Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Burrata, Roquette, copeaux de parmesan, tomates

cerises

Tomato, Italian Ham, Burrata, Mozzarella, Roquette salade, parmesan, cherry tomatoes

20.00

L'AUBERGINE

Tomate, Mozzarella, Aubergine, persillade

Tomato, Mozzarella, eggplant, garlic

16.00

LA SAUMON

Crème fraiche, Saumon fumé, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et tomates

cerises

Fresh cream, Salmon, Burrata, Arugula, Parmesan shavings and cherry tomatoes

25.00

LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata (charcuterie), Mozzarella

Tomato, grilled peppers, Ham Spianata, Mozzarella

16.00

LA TRUFFE

Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerises, copeaux de Truffe, Jambon cru

Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salade

28.00