

Le Partage

To Share

LES PIZZAS

LA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic, olives
Tomato, mozzarella, basil, olives

15

LA REINE

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

16

LA PARMA

Crème fraîche, Mozzarella, Jambon cru, copeaux de parmesan, Roquette
Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salad

13

LA QUATRE FROMAGES

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

18

LA BURRATA au Jambon cru

Tomate, Mozzarella, Jambon Cru, Burrata, Roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises
Tomato, Italian Ham, Burrata, Mozzarella, Roquette salad, parmesan, cherry tomatoes

20

L'AUBERGINE

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

16

LA SAUMON

Crème fraîche, Saumon fumé, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et tomates cerises
Fresh cream, Salmon, Burrata, Arugula, Parmesan shavings and cherry tomatoes

25

LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata (charcuterie), Mozzarella
Tomato, grilled peppers, Ham Spianata, Mozzarella

16

LA TRUFFE

Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerises, copeaux de Truffe, Jambon cru
Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salad

28

Les Crevettes panées Panko maison aux notes asiatiques, graines de sésame
Shrimp with Asian notes, sesame seeds

19

Le Panier de crudités servi avec anchoïade, tapenade et pesto carottes, concombres, radis, tomates, fenouils et carmines
Raw vegetables served with anchovy, tapenade and pesto carrots, cucumbers, radishes, cherry tomatoes, fennel and carmine

21

Le Houmous et pain Pita huile de Noisette et Casette
Hummus and pita bread, hazelnut oil and cassette

17

Les Fingers Food de poulet, sauce barbecue et sucrines
Chicken breast, barbecue sauce

17

La Straciatella di Buffalo aux Truffes de saison et foccacia
Straciatella di Buffalo, seasonal truffle and foccacia

24

La Pissaladière Niçoise, oignons confits, anchoïns et olives
Pissaladiere Niçoise with Candied onions, anchovies and olives

16

Les Beignets de fleurs de courgettes, crème de chèvre, Miel et Romarin
Zucchini flower fritters, goat's cheese, honey and rosemary

19

Le Caviar d'Aubergine au Basilic frais et pain Pita
Eggplant caviar with fresh basil and pita bread

17

Le Croustillant Feta, miel et graines de sésame
Crispy Feta, honey and sesame seeds

16

Le Tzatziki de concombre rafraîchi au citron, menthe et pain Pita
Refreshed cucumber tzatziki with lemon and mint and Pita bread

17

Le Tataki de Thon en croûte de curry rouge, crème de noix de coco
Tuna Tataki with red curry crust, coconut cream

24

Entrées et Salades

Starters

Le Foie gras de canard Maison, chutney mangue passion, pain brioché, salade croquante
Homemade duck foie gras, mango passion chutney, brioche bread, crunchy salad

24

La Salade César poulet moelleux et croustillants, œufs durs, tomates, parmesan, croûtons et sauce César
Caesar salad with soft and crispy chicken, hard-boiled eggs, tomatoes, parmesan, croutons and Caesar sauce

19

La Burrata crémeuse aux agrumes tomates à l'ancienne, suprême d'orange, pesto et crème balsamique, basilic
Burrata with old-fashioned citrus tomatoes, orange supreme, pesto and balsamic cream, basil

21

Le Carpaccio de Bœuf à l'italienne copeaux d'artichauts, champignons et salade menclun
Italian Beef Carpaccio, artichoke shavings, mushrooms and menclun salad

21

L'Healthy Bowl Thon mariné, vinaigrette Ponzu, quinoa, avocat, fèves, mangue et oignons frits
Healthy Bowl Marinated tuna, Ponzu vinaigrette, quinoa, avocado, beans, mango and fried onions

22

Le Gaspacho de Tomates ricotta, olives et fleurs de saison
Tomato ricotta gazpacho, olives and seasonal flowers

19

La Salade Niçoise Thon à l'huile, anchoïns, œuf et légumes du marché, artichauts, fèves, poivrons, radis et tomates cerises
Salad Niçoise Tuna in oil, anchovies, egg and market vegetables, artichokes, beans, peppers, radishes and cherry tomatoes

21

Le Brunch

Tous nos plats sont servis frites ou salade

LES PIZZAS

LA MARGHERITA

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

15

LA REINE

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

16

LA PARMA

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

18

LA QUATRE FROMAGES

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

18

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

L'AUBERGINE

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

16

LA SAUMON

Crème fraîche, Saumon fumé, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et tomates cerises
Fresh cream, Salmon, Burrata, Arugula, Parmesan shavings and cherry tomatoes

25

LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata (charcuterie), Mozzarella
Tomato, grilled peppers, Ham Spianata, Mozzarella

16

LA TRUFFE

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

28

L'Omelette Nature aux œufs frais
Plain omelette with fresh eggs

14

L'Omelette Truffe, aux œufs frais et Truffes de saison
Omelette with fresh eggs and Truffles

21

La Tartine de saumon fumé, fromage frais, avocat, œuf frais, tomates cerises
Smoked salmon toast, cream cheese, avocado, egg, tomatoes

19

L'assiette de Saumon fumé, crème aux fines herbes et perles de yuzu
Plate of smoked salmon, herb cream and yuzu pearl

26

Le Pain à la Truffe du Café Hoche, jambon blanc, burrata truffée, comté, roquette, copeaux de Truffe
Truffle bread from Café Hoche, white ham, truffled burrata, Comté, arugula, truffle shavings

19

Le Pan Bagnat Niçois Thon à l'huile, anchois, œuf et légumes du marché, artichauts, fèves, poivrons, radis et tomates cerises
Tuna, anchovies, egg and vegetables, artichokes, beans, peppers, radishes and cherry tomatoes

19

Le Croque Monsieur façon Madame au comté AOP et sa béchamelle
The Croque Madame from Café Hoche in Comté AOP, fried egg

18

Le Croissant Gourmand poulet, œuf, tomates cerises, fromage frais
Gourmet croissant, chicken, egg, tomatoes, cream cheese

18

Le Club sandwich Brioché au Homard et Crevettes, mayonnaise aux aromates
Lobster and shrimp brioche, herb mayonnaise

23

Entrées et Salades Starters

Le Foie gras de canard Maison, chutney mangue passion, pain brioché, salade croquante
Homemade duck foie gras, mango passion chutney, brioche bread, crunchy salad

24

La Salade César poulet moelleux et croustillants, œufs durs, tomates, parmesan, croûtons et sauce César
Caesar salad with soft and crispy chicken, hard-boiled eggs, tomatoes, parmesan, croutons and Caesar sauce

19

La Burrata crémeuse aux agrumes tomates à l'ancienne, suprême d'orange, pesto et crème balsamique, basilic
Burrata with old-fashioned citrus tomatoes, orange supreme, pesto and balsamic cream, basil

21

Le Carpaccio de Bœuf à l'italienne copeaux d'artichauts, champignons et salade mesclun
Italian Beef Carpaccio, artichoke shavings, mushrooms and mesclun salad

21

L'Healthy Bowl Thon mariné, vinaigrette Ponzu, quinoa, avocat, fèves, mangue et oignons frits
Healthy Bowl Marinated tuna, Ponzu vinaigrette, quinoa, avocado, beans, mango and fried onions

22

Le Gaspacho de Tomates ricotta, olives et fleurs de saison
Tomato ricotta gaspacho, olives and seasonal flowers

19

La Salade Niçoise Thon à l'huile, anchois, œuf et légumes du marché, artichauts, fèves, poivrons, radis et tomates cerises
Salad Niçoise Tuna in oil, anchovies, egg and market vegetables, artichokes, beans, peppers, radishes and cherry tomatoes

21

L'ÉCAILLER

Les Huitres Oysters

Finés de Claires N°3	19.00 /6	38.00 /12
Les Crevettes Roses	12.00 /6	24.00 /12

Le Plateau du Café Hoche

12 Huitres Finés de Claires	
12 Crevettes Roses	
Tranches de Saumon Fumé	95.00

LES POISSONS FISH

Les Tentacules de Poulpe Grillées, Aioli au yaourt Grec et citron vert et pommes de terre rôties <i>Grilled octopus tentacles, Greek yogurt and lime aioli, roasted potatoes</i>	29
Le Loup en portefeuille, farci d'artichauts, tomates cerises, olives Niçoises, gnocchetti arlequin, beurre citronné <i>Sea bass stuffed with artichokes, cherry tomatoes, Niçoise olives, harlequin gnocchetti, lemon butter</i>	32
Le Dos de cabillaud demi-sel, fenouils sautés, citron confit et nage d'agrumes <i>Cod fillet with sautéed fennel, candied lemon and citrus fruits</i>	31
Les Calamars frais à la plancha, sauce vierge au splanata, riz parfumé au jasmin <i>Fresh squid a la plancha, virgin spianata sauce, jasmine-scented rice</i>	33
Les Belles Gambas grillées sauce gingembre et noix de coco, riz parfumé au jasmin <i>Grilled prawns with ginger and coconut sauce, jasmine-scented rice</i>	35
Les Noix de Saints Jacques à la plancha, crème au citron vert, pickles oignons rouges et gnocchetti <i>Grilled scallops, lime cream, red onion pickles and gnocchetti</i>	36

LES PÂTES PASTA

Les Gnocchis à la tomate et burrata crémeuse <i>Tomato gnocchi and creamy burrata</i>	22
Les Gnocchis aux Truffes de saison à la crème de truffe, copeaux de parmesan <i>Gnocchi with truffle cream and seasonal truffle, parmesan shavings</i>	29
Les Linguines Alle Vongole, palourdes et persillade <i>Linguine Alle Vongole, clams and parsley</i>	28
Les Rigatoni Arrabbiata, poivrons gouttes et olives Niçoises <i>Rigatoni with arrabiata sauce, drop peppers and Niçoise olives</i>	22
Les Rigatoni aux Truffes de saison et crème de truffe, copeaux de parmesan <i>Rigatoni with truffle cream and seasonal truffles and parmesan shavings</i>	29
Les Linguines au Homard (1/2 homard) <i>Lobster Linguine (1/2 lobster)</i>	38
Les Rigatoni alla Norma, burrata crémeuse 300gr Aubergine confites et sauce tomate et ricotta servi au poêlon pour 2 personnes <i>Rigatoni alla Norma, creamy burrata 300gr, Candied eggplant and tomato and ricotta sauce served in a pan for 2 people</i>	48

LES VIANDES Meats Vianades d'origine française

Toutes nos viandes sont cuites au JOSPER

L'Entrecôte Charolaise 300gr, sauce aux 3 poudres, frites <i>Charolaise beef entrecôte 300gr, 3 pepper sauce, fries</i>	39
Le Bao de Bœuf, pain vapeur, frites de patate douce <i>Beef bao, steamed bread, sweet potato fries</i>	29
Les Brochettes de volaille jaune marinée grillée, poêlée de légumes verts et sauce au yaourt grec aux fines herbes <i>Grilled marinated yellow poultry skewer, pan-fried green vegetables and Greek yogurt sauce with fine herbs</i>	29
Le Burger du Café Hoche pain à l'huile d'olive, steak haché 150gr, sucrose, tomate cœur de bœuf, oignons rouges, cheddar fumé et sauce burger, frites <i>Burger 150g minced steak, sucrose, beef heart tomato, red onions, smoked cheddar and burger sauce, fries</i>	28
La Tagliata de bœuf sauce chimichurri, parmesan et pommes de terre rôties <i>Beef tagliata with chimichurri sauce, parmesan and roasted potatoes</i>	34
Le Tartare de bœuf sucré salé mayonnaise sriracha, framboises fraîches, billes de framboises et yuzu, poivre vert, fleurs de saison et frites <i>Sweet and salty beef tartare, sriracha mayonnaise, fresh raspberries, raspberry and yuzu balls, green pepper, seasonal flowers and fries</i>	24
La Bavette d'Aloyau sauce échalote déglacée au vinaigre de vin rouge, purée de pomme de terre <i>Flank steak with shallot sauce deglazed with red wine vinegar, mashed potatoes</i>	32
La Côte de Veau rôtie au Josper, gremolata au citron, échalotes et aubergines confites 400gr <i>Roasted veal chop with Josper, lemon gremolata, shallots and candied eggplant</i>	45
L'Escalope de Veau à la Milanaise, Linguines Napolitaine piment d'Espelette <i>Milanese veal escalope, Neapolitan linguine with Espelette pepper</i>	27

LES VIANDES A PARTAGER Meats to share servi avec un accompagnement

Chateaubriand Rôti au JOSPER 1kg2 (2pers)	90
Côte de Bœuf Rôti au JOSPER (2 pers)	120
Suppléments sauces :	Sauce aux 3 poudres, échalotes 3

LES POISSONS ENTIERS Whole Fish servi avec un accompagnement

La Daurade 500g <small>sea bream</small> (1pers)	39
Le Loup entier 1kg en Croûte de Sel <small>salt-crusted sea bass</small> (2pers)	90

ACCOMPAGNEMENTS On the Side

Purée de pomme de terre	8	Purée de pomme de terre à la Truffe	12
Frites	8	Frites à la Truffe	12
Légumes verts de saison	8	Frites de Patate douce	8
Riz blanc	8	Menclun et Tomates Cerises	8
Pommes de Terre rôties	8	Aubergine Grillée au Josper	8

Pour les Enfants

Pavé de cabillaud, purée	ou	Rigatoni sauce tomate ou beurre	ou	Aiguillettes de poulet et frites	16
--------------------------	----	---------------------------------	----	----------------------------------	----

L'ÉCAILLER

Les Huitres Oysters

Fines de Claires N°3 19.00 /6 38.00 /12

Les Crevettes Roses 12.00 /6 24.00 /12

Le Plateau du Café Hôche

12 Huitres Fines de Claires

12 Crevettes Roses

Tranches de Saumon Fumé 95.00

LES POISSONS FISH

Les Tentacules de Poulpe Grillées, Aioli au yaourt Grec et citron vert et pommes de terre rôties 29
Grilled octopus tentacles, Greek yogurt and lime aioli, roasted potatoes

Le Loup en portefeuille, farci d'artichauts, tomates cerises, olives Niçoises, gnocchetti arlequin, beurre citronné 32
Sea bass stuffed with artichokes, cherry tomatoes, Niçoise olives, harlequin gnocchetti, lemon butter

Le Dos de cabillaud demi-sel, fenouils macérés, citron confit et nage d'agrumes 31
Cod fillet with smoked fennel, candied lemon and citrus fruits

Les Calamars frais à la plancha, sauce vierge au splanata, riz parfumé au jasmin 33
Fresh squid a la plancha, virgin splanata sauce, jasmine-scented rice

Les Belles Gambas grillées sauce gingembre et noix de coco, riz parfumé au jasmin 35
Grilled prawns with ginger and coconut sauce, jasmine-scented rice

Les Noix de Saints Jacques à la plancha, crème au citron vert, pickles oignons rouges et gnocchetti 36
Grilled scallops, lime cream, red onion pickles and gnocchetti

LES PÂTES PASTA

Les Gnocchis à la tomate et burrata crémeuse 22
Tomato gnocchi and creamy burrata

Les Gnocchis aux Truffes de saison à la crème de truffe, copeaux de parmesan 29
Gnocchi with truffle cream and seasonal truffle, parmesan shavings

Les Linguines Alle Vongole, palourdes et persillade 28
Linguine Alle Vongole, clams and parsley

Les Rigatoni Arrabbiata, piments gouttes et olives Niçoises 22
Rigatoni with arrabiata sauce, drop peppers and Niçoise olives

Les Rigatoni aux Truffes de saison et crème de truffe, copeaux de parmesan 29
Rigatoni with truffle cream and seasonal truffles and parmesan shavings

Les Linguines au Homard (1/2 homard) 38
Lobster Linguine (1/2 lobster)

Les Rigatoni alla Norma et Burrata cremeuse 300gr 48
Aubergines confites, sauce tomate et ricotta servi au poëlon pour 2 personnes
Rigatoni alla Norma, creamy burrata 300gr, Candied eggplant and tomato and ricotta sauce served in a pan for 2 people

LES VIANDES Meats Viandes d'origine française

Toutes nos viandes sont cuites au JOSPER

L'Entrecôte Charolaise 300gr, sauce aux 3 piments, frites 39
Charolaise beef entrecôte 300gr, 3 pepper sauce, fries

Le Bao de Bœuf, pain vapeur, frites de patate douce 29
Beef bao, steamed bread, sweet potato fries

Les Brochettes de volaille jaune marinée grillée, poêlée de légumes verts et sauce au yaourt grec aux fines herbes 29
Grilled marinated yellow poultry skewer, pan-fried green vegetables and Greek yogurt sauce with fine herbs

Le Burger du Café Hôche 28
pain à l'huile d'olive, steak haché 100gr, sucrose, tomate cœur de bœuf, oignons rouges, cheddar fumé et sauce burger, frites
Burger 100g minced steak, sucrose, beef heart tomato, red onions, smoked cheddar and burger sauce, fries

La Tagliata de bœuf sauce chimichurri, parmesan et pommes de terre rôties 34
Beef tagliata with chimichurri sauce, parmesan and roasted potatoes

Le Tartare de bœuf sucré salé 24
mayonnaise sriracha, framboises fraîches, billes de framboises et yuzu, poivre vert, fleurs de saison et frites
Sweet and salty beef tartare, sriracha mayonnaise, fresh raspberries, raspberry and yuzu balls, green pepper, seasonal flowers and fries

La Bavette d'Alouau sauce échalote déglacée au vinaigre de vin rouge, purée de pomme de terre 32
Flank steak with shallot sauce deglazed with red wine vinegar, mashed potatoes

La Côte de Veau rôtie au Josper, gremolata au citron, échalotes et aubergines confites 45
Roasted veal chop with Josper, lemon gremolata, shallots and candied eggplant

L'Escalope de Veau à la Milanaise, Linguines Napolitaine piment d'Espelette 27
Milanese veal escalope, Neapolitan linguine with Espelette pepper

LES VIANDES A PARTAGER Meats to share servi avec un accompagnement

Chateaubriand Rôti au JOSPER (2pers) 90

Côte de Bœuf Rôti au JOSPER 1kg2 (2 pers) 120

Suppléments sauces : Sauce aux 3 piments, échalotes 3

LES POISSONS ENTIERS Whole Fish servi avec un accompagnement

La Daurade 500g sea bream (1pers) 39

Le Loup entier 1kg en Croûte de Sel salt-crusted sea bass (2pers) 90

ACCOMPAGNEMENTS On the Side

Purée de pomme de terre	8	Purée de pomme de terre à la Truffe	12
Frites	8	Frites à la Truffe	12
Légumes verts de saison	8	Frites de Patate douce	8
Riz blanc	8	Menclun et Tomaten Cerises	8
Pommes de Terre rôties	8	Aubergine Grillée au Josper	8

Pour les Enfants

Pavé de cabillaud, purée ou Rigatoni sauce tomate ou beurre ou Aiguillette de poulet et frites 16