

L'ÉCAILLER

Les Huîtres Oysters		Le Plateau du Café Hoche		
		12 Huitres Fines de Claires		
Fines de Claires N°3	19.00 /6	38.00 /12	12 Crevettes Roses	
Les Crevettes Roses	12.00 /6	24.00 /12	Tranches de Saumon Fumé	95.00

LES POISSONS FISH

Le Dos de cabillaud en croûte d’herbes, citron confits, poelée de légumes et beurre à l’orange <i>Cod fillet in herb crust, candied lemon, vegetables and orange butter</i>				
Les Tentacules de Poulpe grillées, Aioli à l’ail noir et pommes de terre grenailles <i>Grilled octopus tentacles, black garlic aioli, roasted potatoes</i>				
Le Loup en portefeuille, poireaux et tomates séchées à la nage <i>Sea bass stuffed with leeks and tomato</i>				
Le Saumon à l’unilatéral, légumes verts et sa sauce vierge aux agrumes <i>Salmon cooked on one side, seasonal green vegetables and its citrus virgin sauce</i>				
Les Belles Gambas grillées sauce curry et basilic thai, riz sauvage <i>Grilled prawns with Thai curry and basil sauce, wild rice</i>				

Les Noix de Saints Jacques à la plancha, crème au citron vert, pickles oignons rouges et riz sauvage <i>Grilled scallops, lime cream, red onion pickles and wild rice</i>				
--	--	--	--	--

LES PÂTES PASTA

Les Gnocchis à la tomate et burrata crémeuse <i>Tomato gnocchi and creamy burrata</i>				
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>				
Les Mezzi paccheri aux 4 fromages parmesan, gorgonzola, chèvre, ricotta <i>Mezzi paccheri with 4 cheeses parmesan, gorgonzola, goat cheese, ricotta</i>				
Les Mezzi paccheri facon carbonara au jambon speck et parmesan <i>Mezzi paccheri carbonara style with speck ham and parmesan</i>				

Les Linguines Alle Vongole, palourdes et persillade <i>Linguine Alle Vongole, clams and parsley</i>				
--	--	--	--	--

Les Linguines au Homard (1/2 homard) <i>Lobster Linguine (1/2 lobster)</i>				
---	--	--	--	--

LES VIANDES Meats Viandes d'origine française
Toutes nos viandes sont cuites au JOSPER

Le Tartare de Bœuf Traditionnel aux échalotes, persil, cornichons, câpres, moutarde à l’ancienne, Tabasco et frites <i>Traditional beef tartare with shallots, parsley, gherkins, capers, whole-grain mustard, Tabasco and fries</i>				
---	--	--	--	--

Le Burger du Café Hoche steak haché 180gr, confit d'oignons, ciboulette, raclette, lard grillé, jus corsé et frites <i>Burger 180g minced steak, onion confit, chive, raclette, grilled bacon, strong juice and fries</i>				
---	--	--	--	--

Le Bœuf « Larmes du Tigre » au citron vert, piment, tamarin et riz sauvage <i>Crying Tiger Beef, lime, chili, tamarind and wild rice</i>				
---	--	--	--	--

La Volaille fermière rôtie au JOSPER demi coquelet, purée de pomme de terre, échalotes confites, jus de cuisson <i>Half roast cockerel, mashed potatoes, candied shallots, cooking juices</i>				
--	--	--	--	--

La belle Milanaise de Veau, Linguines Napolitaine piment d’Espelette <i>Milanese veal escalope, Neapolitan linguine with Espelette pepper</i>				
--	--	--	--	--

La Piccata de Veau crème d’isigny, champignons frais et linguines <i>Veal Piccata with Isigny cream, fresh mushrooms and linguine</i>				
--	--	--	--	--

Les Côtelettes d’Agneau à la fleur de sel, grillées au JOSPER et son gratin Dauphinois <i>Lamb chops with fleur de sel, grilled with JOSPER and its Dauphinois gratin</i>				
--	--	--	--	--

L’Entrecôte Charolaise 300gr, grillée ou beurre Maître d’hotel, frites <i>Charolaise beef entrecôte 300gr, grilled or garlic parsley butter , fries</i>				
--	--	--	--	--

Le Filet de Bœuf Simmental 250g sauce au poivre concassé, gratin Dauphinois et jus corsé <i>Simmental beef fillet 250g pepper sauce , dauphinois gratin and strong juice</i>				
---	--	--	--	--

LES VIANDES A PARTAGER Meats to share servi avec un accompagnement

Chateaubriand de Boeuf Simmental Rôti au JOSPER 600g (2 pers)				
---	--	--	--	--

Côte de Boeuf Rôtie au JOSPER 1kg2 (2 pers)				
---	--	--	--	--

Suppléments sauces :	Sauce crème champignons, sauce gorgonzola ou jus corsé			
----------------------	--	--	--	--

LES POISSONS ENTIERS Whole Fish servi avec un accompagnement

La Daurade 500g sea bream (1pers)				
--	--	--	--	--

Le Loup entier 1kg sea bass (2pers)				
--	--	--	--	--

ACCOMPAGNEMENTS On the Side

28	Purée de pomme de terre	8	Poireaux Rôtis	8
	Frites	8	Purée de pomme de terre à la Truffe	12
	Légumes verts	8	Frites à la Truffe	12
38	Riz sauvage	8	Gratin Dauphinois	12
	Pommes de Terre grenailles	8	Mesclun et tomates cerises	8
			Linguines	8

Pour les Enfants

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

Le Brunch			Tous nos plats sont servis frites ou salade
LES PIZZAS		L'Omelette Nature aux œufs frais	14
		Plain omelette with fresh eggs	
		L'Omelette Truffe, aux oeufs frais et Truffes de saison	21
		Omelette with fresh eggs and Truffles	
		Les Oeufs au Plat, aux oeufs frais	14
LA MARGHERITA		Fried eggs	
	Tomate, mozzarella, basilic, olives	La Tartine de Saumon fumé, fromage frais, avocat, œuf frais, tomates cerises	19
	Tomate, mozzarellabasil, olives	Smoked salmon toast, cream cheese, avocado, egg, tomatoes	
		L'Assiette de Saumon fumé, crème aux fines herbes et perles de yuzu	26
		Plate of smoked salmon, herb cream and yuzu pearl	
LA REINE	Tomate, mozzarella, champignon, jambon, olives	Le Pain à la Truffe du Café Hoche, jambon blanc, burrata truffée, comté AOP, roquette, copeaux de Truffe	20
	Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives	Truffle bread from Café Hoche, white ham, truffled burrata, Comté, arugula, truffle shavings	
		Le Croque Monsieur facon Madame au comté AOP et sa béchamelle	18
		The Croque Madame from Café Hoche in Comté AOP , fried egg	
		Le Croissant Gourmand poulet, œuf, tomates cerises, fromage frais	18
LA PARMA		Gourmet croissant, chicken, egg, tomatoes, cream cheese	
	Crème fraiche, Mozzarella, Jambon cru, copeaux de parmesan, Roquette	Le Club Sandwich brioché au Homard et Crevettes, mayonnaise aux aromates	23
	Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salade	Lobster and shrimp brioche, herb mayonnaise	
LA QUATRE FROMAGES	Tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, chevre		
	Tomato, Mozzarella, ricotta, gorgonzola chesse, goat cheese		
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		
L'AUBERGINE			
	Tomate, Mozzarella, Aubergine, persillade		
	Tomato, Mozzarella, eggplant, garlic		
LA SAUMON			
	Crème fraiche, Saumon fumé, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et tomates cerises		
	Fresh cream, Salmon, Burrata, Arugula, Parmesan shavings and cherry tomatoes		
LA SPIANATA PICCANTE			
	Tomate, Poivrons Grillés, Spianata (charcuterie), Mozzarella		
	Tomato, grilled peppers, Ham Spianata, Mozzarella		
LA TRUFFE			
	Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerises, copeaux de Truffe, Jambon cru		
	Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salade		

Entrées et SaladesStarters

La Soupe à l'oignon gratinée au Comté AOP	16
Onion soup gratinated with Comté	
Les Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil	22
Bourgogne snails, garlic and parsley butter	
Le Foie Gras de canard maison, chutney figue raisin, pain brioché, salade croquante	26
Homemade duck foie gras, fig and grappes chutney, brioche bread, crunchy salad	
Le Chèvre chaud coulant dans la brique et miel, noix de pécan, roquette, carottes, pomme verte et sa vinaigrette	22
Hot goat cheese in brick and honey, arugula, carrots, pecan, green apple and vinaigrette	
La Salade César poulets moelleux et croustillants, œufs durs, tomates, parmesan, croûtons et sauce César	20
Caesar salad with soft and crispy chicken, hard-boiled eggs, tomatoes, parmesan, croutons and Caesar sauce	
Le Velouté de potimarron, crème fraiche, chips de betterave et croûtons	19
Pumpkin soup, cream, beet chips and croutons	
Le Poireau à la vinaigrette au miel, moutarde à l'ancienne et huile de noix	16
Leek with vinaigrette and honey, whole-grain mustard and walnut oil	
L'Aubergine facon parmigiana	16
Eggplant parmigiana	
Le Saumon Gravlax maison sauce a l'aneth, baies de roses et sa salade croquante	26
Homemade salmon gravlax with dill sauce, rose berries and crunchy salad	