

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>				29
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>				36

LES PÂTES PASTA

LLes 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 francaise
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>		24
Le Burger du Café Hoche steak haché 180gr, confit d’oignon, ciboulette, raclette, lard grillé, jus corsé et frites <i>Burger 180g minced steak, onion confit, chive, raclette, grilled bacon, strong juice and fries</i>		28
Le Bœuf « Larmes du tigre » citron vert, piment, tamarin et riz sauvage <i>Crying Tiger Beef, lime, chili, tamarind and wild rice</i>		29
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>		26
La belle Milanaise de Veau, Linguines Napolitaine piment d’Espelette <i>Milanese veal escalope, Neapolitan linguine with Espelette pepper</i>		29
La Piccata de Veau crème d’isigny, champignons frais et linguines <i>Veal Piccata with Isigny cream, fresh mushrooms and linguine</i>		29
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>		39
L’Entrecôte Charolaise 300gr, grillée ou beurre Maître d’hotel, frites <i>Charolaise beef entrecôte 300gr, grilled or garlic parsley butter , fries</i>		39
Le Filet de Bœuf Simmental 250g esauce au poivre concassé, gratin Dauphinois et jus corsé <i>Simmental beef fillet 250g pepper sauce, dauphinois gratin and strong juice</i>		45

LES VIANDES A PARTAGER Meats to share servi avec un accompagnement

Chateaubriand de Boeuf Simmental Rôti au JOSPER 600g (2 pers)		110
Côte de Boeuf Rôtie au JOSPER 1kg2 (2 pers)		120
22	Suppléments sauces :	Sauce crème champignons, sauce gorgonzola ou bjus corsé 3

LES POISSONS ENTIERS Whole Fish servi avec un accompagnement

La Daurade 500g sea bream (1pers)		39
Le Loup entier sea bass (2pers)		95

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	Aiguillette de poulet et frites 16

LES PIZZAS

LA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic, olives
Tomate, mozzarellabasil, olives15

LA REINE

Tomate, mozzarella, champignon, jambon, olives
Tomato, mozzarella, mushrums, ham, olives16

LA PARMA

Crème fraiche, Mozzarella, Jambon cru, copeaux de parmesan, Roquette
Cream, Mozzarella, San Daniel, parmesan cheese, Roquette salade18

LA QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, ricotta, gorgonzola, chevre
Tomato, Mozzarella, ricotta, gorgonzola chesse, goat cheese18

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 tomatoes20

L’AUBERGINE

Tomate, Mozzarella, Aubergine, persillade
Tomato, Mozzarella, eggplant, garlic16

LA SAUMON

Crème fraiche, Saumon fumé, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et tomates cerises
Fresh cream, Salmon, Burrata, Arugula, Parmesan shavings and cherry tomatoes25

LA SPIANATA PICCANTE

Tomate, Poivrons Grillés, Spianata (charcuterie), Mozzarella
Tomato, grilled peppers, Ham Spianata, Mozzarella16

LA TRUFFE

Crème de Truffe, Roquette, Tomates cerises, copeaux de Truffe, Jambon cru
Truffle cream, Ham, Cherry tomatoes, truffle, roquette salade28

Le PartageTo Share

Les Crevettes panées Panko maison aux notes asiatiques, graines de sésame
Shrimp with Asian notes, sesame seeds19

La Socca Nicoise
Chickpea flour pancake16

Les frites de panisse et crème d’anchois
Panisse fries and anchovy cream16

Les Accras de Morue avec sa sauce Chimichurri
Cod Accras with Chimichurri sauce17

La planche de charcuteries et fromages affinés, Rosette, jambon Speack, Coppa, Brie, Comté AOP, Chèvre
Charcuterie and cheese board19

Les Fingers Food de poulet grillés au JOSPER aux épices Satay et sauce barbecue
Chicken breasts satay grilled19

Le Camembert au lait cru rôti au miel et aux noix de Pécan
Roasted Camembert (raw milk) with honey and pecan nuts21

Les Brochettes de Boeuf au Comté AOP, sauce Sriracha
Beef Skewers, with Comté and Sriracha sauce19

Le Croustillant Feta, miel et graines de sesame
Crispy Feta, honey and sesame seeds16

Le Tataki de Boeuf, crème de cacahuète, huile de sésame et zest de citron vert
Beef Tataki, peanut cream, sesame oil and lime zest26

Entrées et Saladesstarters

Le Foie Gras de canard Maison, chutney figue raisin, pain brioché, salade croquante
Homemade duck foie gras, fig and grappes chutney, brioche bread, crunchy salad26

Les Escargots de Bourgogne au beurre d’ail et persil
Bourgogne snails, garlic and parsley butter22

La Soupe à l’oignon gratinée au Comté AOP
Onion soup gratinated with Comté16

Le Chèvre chaud coulant dans la brique et miel, noix de pécan, roquette carottes, pomme verte et sa vinaigrette
Hot goat cheese in brick and honey, pecan, arugula, carrots, green apple and vinaigrette22

La Salade César poulets 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 sauce20

Le Velouté de potimarron, crème fraiche, chips de betterave et croûtons
Pumpkin soup, cream, beet chips and croutons19

Le Poireau à la vinaigrette au miel, moutarde a l’ancienne et huile de noix
Leek with vinaigrette and honey, whole-grain mustard and walnut oil16

L’Aubergine facon parmigiana
Eggplant parmigiana16

Le Saumon gravlax maison sauce a l’aneth, baies de roses et sa salade croquante
Homemade salmon gravlax with dill sauce, rose berries and crunchy salad26