

Le Brunch

Tous nos plats sont servis frites ou salade

L'Omelette Nature aux œufs frais <i>Plain omelette with fresh eggs</i>	14
L'Omelette Truffe, aux oeufs frais et Truffles de saison <i>Omelette with fresh eggs and Truffles</i>	21
Les Oeufs au plat, aux oeufs frais <i>Fried eggs</i>	14
La Tartine de Saumon fumé, fromage frais, avocat, œuf frais, tomates cerises <i>Smoked salmon toast, cream cheese, avocado, egg, tomatoes</i>	21
L'assiette de Saumon fumé, crème aux fines herbes et perles de yuzu <i>Plate of smoked salmon, herb cream and yuzu pearl</i>	26
Le Pain à la Truffe du Café Hoche Jambon blanc, burrata truffée, comté, roquette, copeaux de Truffles <i>Truffle bread from Café Hoche, white ham, truffled burrata, Comté, arugula, truffle shavings</i>	20
Le Croque Monsieur facon Madame au comté AOP et sa béchamelle <i>The Croque Madame from Café Hoche in Comté AOP , fried egg</i>	18
Le Croissant Gourmand poulet, œuf, tomates cerises, fromage frais <i>Gourmet croissant, chicken, egg, tomatoes, cream cheese</i>	18
Le Club Sandwich brioché au Homard et Crevettes, mayonnaise aux aromates <i>Lobster and shrimp brioche, herb mayonnaise</i>	23

Les Pâtes

Les Gnocchis à la tomate et burrata crémeuse <i>Tomato gnocchi and creamy burrata</i>	22
Les Gnocchis aux Truffles de saison à la crème de truffe, copeaux de parmesan <i>Gnocchi with truffle cream and seasonal truffle, parmesan shavings</i>	29
Les Mezzi paccheri aux 4 fromages parmesan, gorgonzola, chèvre, ricotta <i>Mezzi paccheri with 4 cheeses parmesan, gorgonzola, goat cheese, ricotta</i>	24

Les Salades

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

Les Viandes

La Belle Milanaise de Veau, Linguines Napolitaine piment d’Espelette <i>Milanese veal escalope, Neapolitan linguine with Espelette pepper</i>	29
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 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
L’Entrecôte Charolaise 300gr, grillée ou beurre maître d’hotel et frites <i>Charolais beef entrecote 300g, grilled or garlic parsley butter, fries</i>	39