

MANIFESTE

là où l'esprit de partage se savoure...

T'CHO

T'CHO, c'est un restaurant d'inspiration du Nord de la France : vous retrouverez certains plats iconiques qui ont bercé notre enfance, qu'ils soient cuisinés et mijotés à la bière, au Maroilles ou aux saveurs de la mer du Nord...

Notre pari : que tout le monde y trouve son compte, et notre brigade en cuisine ajoute toujours une touche traditionnelle qui accompagne en complément une carte éphémère et saisonnière.

"Des plats généreux, des bonnes bières, et des moments qui durent."

T'CHO, ça veut dire petit, en ch'ti - on l'utilise quotidiennement et ça sent bon la convivialité. **Estaminet**, c'est le nom des bistrots typiques du Nord - un peu comme les bouchons lyonnais - des lieux de vie, de partage et de cuisine généreuse dans un environnement qui prend le sens du "comme à la maison" mais où on a plus qu'à mettre les pieds sous la table.

Ici, on privilégie le fait maison, et le fait minute.

"Ici, on cuisine vraiment : pas de triche, pas de raccourcis"

Découvrez nos producteurs, avec des produits soigneusement sélectionnés, parmi lesquels :

- Viandes & charcuteries : Maison Baud - Annecy
- Poissonnerie : Méricq, une marée d'avance - ARA
- Fruits et légumes : Maulet primeurs - Saint-Pierre-en-Faucigny
- Fromagerie Lalliard : Saint-Pierre-en-Faucigny
- Glaces : Glacier des Alpes - Annecy
- Pain : Patachou & Gaspard est dans le pétrin
- Saucissons : Salaisons artisanales Pelizzari - Saint-Pierre-en-Faucigny
- Café : Adrenaline Coffee Roaster - Annecy
- Boissons : Union Nouvelle - Annecy

CARTEX

SIGNATURE ESTAMINET

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES

Bouchées croustillantes aux crevettes grises...

13€

OS A MOELLE & TARTINES

Rustique et gourmand, à déguster avec du sel de Guérande et du pain grillé !

11€

TARTE AU MAROILLES

Une spécialité du Nord, intense et crémeuse : un bonheur pour les amateurs.

9,50€

POTJEVLEESCH

Traditionnelle terrine flamande de viandes blanches en gelée à la bière.

11€

PLATS

CARBONADE FLAMANDE

Boeuf mijoté à la bière, aux oignons et pain d'épices, légèrement sucré.

19,50€

WELSH*

Cheddar fondu, jambon blanc, pain de campagne, moutarde, le tout gratiné : ultra réconfortant !
Option végétarienne sur demande.

19,50€

MOULES & FRITES

Un incontournable, avec des moules fraîches et des frites maison (moule du moment +1,50€)

18,50€

TARTARE FAÇON FILET AMERICAIN

Boeuf finement haché, assaisonné aux câpres, cornichons, oignons : la version belge du tartare - option XL (27€)

22,50€

Accompagnement au choix : frites, légumes du moment, beignets de légumes.

DESSERTS

TIRAMISU SPECULOOS

Un classique italien aux biscuits iconiques du Nord.

8€

BRIOCHE PERDUE

Dorée à la poêle avec sa glace vanille et caramel.

8€

* Option végétarienne, sur demande.
Boeuf, canard, charcuteries origine FR - Os à moelle et veau origine UE.
Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

MENU ENFANT

ET SON SIROP

MOULES & FRITES

STEAK HACHE

CORDON BLEU

CARBONADE FLAMANDE

Garniture au choix :

Frites, légumes du moment, beignets de légumes.

Dessert au choix :

1 boule de glace & chantilly

1 mini gaufre chantilly ou sauce chocolat

13,50€

CARTE



EPHEMERE DU CHEF

ENTRÉES

TARTARE AVOCAT & CREVETTES

Aux aromates & vinaigrette fruit de la passion.

9€

BURRATA DI BUFALA

Carpaccio de tomates & granité de melon - supplément jambon de pays (1,50€)

12€

PLATS

NOIX D'ENTRECÔTE

250gr - Beurre maître d'hôtel & frites.

29€

MAGRET DE CANARD ROUGIE

Sauce aux pêches, accompagné de beignets de légumes maison.

28€

CEVICHE DE CABILLAUD

Lèche del tigré au lait de coco, coriandre, aromates, gingembre - frites & salade.

24€

T'CHO BOWL *

Boulgour, tagliatelles de courgettes, fenouil, poivron grillé, concombre, caviar d'aubergine & mangue.

18,50€

T'CHO BURGER *

Bun's maison, steak haché de bœuf charolais, pesto rosso, compotée d'oignons, cornichons aigres-doux & fromage frais aux herbes - supplément lard fumé (1,50€) - option végétarienne avec kefta de légumes (19€)

21€

Accompagnement au choix : frites, légumes du moment, beignets de légumes.

FROMAGES

L'ASSIETTE

Fromages d'ici et d'ailleurs.

1, 2 ou 3 différentes variétés.

S	M	L
5,50€	8,50€	11€

DESSERTS

ENTREMET EXOTIQUE

Mousse passion, compotée de mangue & feuillantine au pralin.

9€

PARFAIT GLACE

À la pistache & brisures de framboises.

9€

CAFE / DIGESTIF GOURMAND

9€/14€

SAUCES

CLASSIQUES

Mayonnaise - ketchup.

SAUCES FROIDES

Aïoli - piccalilli revisité - mayonnaise Ch'ti feu.

1,50€

SAUCES CHAUDES

Maroilles - poivre - bleu - échalotes.

1,50€

*Option végétarienne, burger sur demande.

Bœuf, canard, charcuteries origine FR - Os à moelle et veau origine UE.

Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

GRIGNOTAGE

MIDI & SOIR À PARTIR DE 18H

SUR LE POUCE

FRITES FRICADELLE REVISITEE

LE grand classique venu tout droit du Nord, revisité à notre façon... (sauce au choix)

9€

HUITRES

Assiette de 3 ou 6 huitres.

8/15€

BRUSCHETTA

Pesto rosso, ail, parmesan & jambon cru.

9€

À PARTAGER

OU PAS...

SAUCISSON

Demandez nos arrivages du moment, 170gr.

7,50€

MAGRET DE CANARD

Séché maison.

9€

CAVIAR D'AUBERGINES*

& ses toasts grillés.

6,50€

KEFTA DE LEGUMES*

5 pièces de keftas aux légumes, légèrement épicées (sauce au choix)

7€

MALAKOFF*

Croquettes fondantes de fromage Suisse.

9€

LES INCONTOURNABLES

PLANCHE DE CHARCUTERIES LOCALES	16,50€
PLANCHE DE FROMAGES AOP	14,50€
PLANCHE MIXTE	19€

GRIGNOTAGE

midi et soir à partir de 18h

*Option végétarienne.

Boeuf, canard, charcuteries origine FR - Os à moelle et veau origine UE.

Prix TTC - Liste des allergènes disponible au bar.

PLAISIRS

sucrés

GLACES

1 BOULE DE GLACE

3€

2 BOULES DE GLACE

5€

3 BOULES DE GLACE

7€

Parfums : vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, citron, framboise, poire, pêche, café, rhum raisin, coco, mangue.

Topping : caramel, chocolat, spéculos, coulis de fruits rouges, chantilly.

1€

COUPES GLACÉES

PÊCHE MELBA

9€

Vanille, pêche au sirop, coulis de framboise & chantilly.

DAME BLANCHE

9€

Vanille, chocolat chaud maison & chantilly.

MONT BLANC GLACE

9€

Vanille, marron au sirop, crème de marron, meringue & chantilly.

CARAMEL BEURRE SALE

9€

Vanille, caramel beurre salé tiédi, éclat de noisettes & chantilly

PISTACHIO

9€

Chocolat, pistache, chocolat chaud et chantilly.

COLONEL

11€

Sorbet citron & vodka.

GAUFRES

GAUFRE AU SUCRE

4,50€

+ TOPPING

1€

+ CHANTILLY

1€

Topping : caramel, chocolat, spéculos, coulis de fruits rouges

PLAISIRS SUCRES

service en continu

BOISSONS

avec ou sans alcool

SOFTS

COCA (classique ou zéro) 33cl	3,90€
FUZE TEA PÊCHE 25cl	3,90€
ORANGINA 25cl	3,90€
LIMONADE 25cl	3,20€
SIROP A L'EAU 25cl	2,60€
PERRIER 33cl	3,90€
DIABOLO 25cl	3,50€
JUS DE FRUITS 20cl	3,90€
Pomme, ananas, abricot, fraise, orange, tomate.	
FRANKLIN 20cl	4,20€
Tonic, ginger beer, rhubarbe hibiscus, concombre sureau	
EAU MINERALE (evian - badoit) 50cl	3,50€
EAU MINERALE (evian - badoit) 1L	5,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO *	2,20€
DOUBLE EXPRESSO *	4€
CAFE ALLONGE *	2,20€
CAPPUCCINO *	3,50€
THE - INFUSION	3,50€
CHOCOLAT CHAUD	4€
IRISH COFFEE *	9€
Supplément crème	+0,5€
* disponible en décaféiné	

BIERES PRESSIONS

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
ESTAMINET BLONDE 5,3°	4,50€	8,80€
TRIPLE LEFORT 8,8°	4,90€	9,60€
MORT SUBITE BLANCHE 5,5°	4,90€	9,60€
KASTEEL ROUGE 8°	4,90€	9,60€
3 MONTS AMBREE 7,5°	4,90€	9,60€
VEDETT IPA 5,5°	4,90€	9,60€
BIERE DU MOMENT	5,20€	9,90€
PANACHE & MONACO	4,90€	9,60€
PICON BIERE	5,20€	9,90€
DESPET'CHO	5,20€	9,90€

BIERE BOUTEILLE (sélection du moment) 33cl - 6€

DIGESTIFS

	<u>4cl</u>
LIMONCELLO	7€
BAILEYS	8€
FLEUR DE BIÈRE	9€
POIRE - MIRABELLE - PRUNE	9€
LIQUEUR DE MENTHE POIVREE	9€
CHARTREUSE	9€
GENEPI	7€
WHISKY DALWHINNIE	12€
WHISKY TALISKER	13€
GIN BEAR BROTHERS	12€
RHUM PURA VIDA ANEJO	9€
RHUM LONGUETEAU	12€

APERITIFS

KIR (cassis, framboise, myrtille, châtaigne)	4,70€
PROSECCO	7€
APET'CHO	7€
RICARD - PASTIS DES ALPES 4cl	4,40€
SUZE - PORTO - MARTINI (blanc ou rouge) 4cl	5,20€

COCKTAILS

SPRITZ - SPRITZ LIMONCELLO - HUGO	9€
MOJITO	10€
WHISKY COCA - RHUM COCA - GIN TONIC	9€
COCKTAIL DU MOMENT	10€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7€
MOCKTAIL DU MOMENT	6€

NOS VINS

d'ici et d'ailleurs

VINS ROUGES

COTE DU RHONE

AOP Côte du Rhône - Exo de Saint André

IGP Ardeche Promenade - Château les Amoureuses

Vacqueyras Novae

12cl

5,50€

6,50€

75cl

22€

24€

34€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Lambrusque - Maison Aujoux

6,50€

34€

BEAUJOLAIS

Fleurie - Domaine Zest Of

6€

33€

BORDEAUX

Saint Emillion Grand Cru - Château Penin 2020

46€

BOURGOGNE

Haute Côte de Nuit - Domaine Aegerter

52€

VINS BLANCS

LANGUEDOC

IGP OC Chardonnay - Vigne Antique

IGP OC Chardonnay Viognier - Mas Paillet BIO

12cl

5,50€

75cl

22€

26€

SAVOIE

Chignin Bergeron - Domaine JC Girard Madoux BIO

38€

LOIRE

IGP Loire Petit Mont Sauvignon Blanc - Maison Foucher

7€

28€

SUD-OUEST

IGP Gascogne Doux - Les Charmes - Vignoble Plaimont

6€

26€

VINS ROSES

PROVENCE

IGP Var - Cap Des Esperelles

AOP Côtes de Provence - Les Galets

12cl

5,50€

75cl

22€

26€

CHAMPAGNE

75cl

Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut

60€



T'CHO

là où l'esprit de partage se savoure...

