

CHOUCHOU CAFETERIA'S

From Monday to Friday – from 12pm to 2pm

THE MENUS

Starter* + Main Course of the Day // Main Course of the Day + Dessert*
22€

Starter* + Main Course of the Day+ Dessert*
25€

STARTERS

DE BON THON*

Organic eggs, tuna mayo & finely chopped chives
8€

TATATIIIIIIH !

Cherry tomato tarte tatin, basil pesto & half a burrata
from Île-de-France
11€

L'EXPLORATRICE

Sea bream tartare,
Espelette chili, Granny Smith apple, pickled onions
10€
(also available as a main course 19€)

GARS PAS CHAUD*

Cold soup made with tomatoes, bell peppers, cucumber, olive
oil, and breadcrumbs, served with toasted country bread
topped with garlic butter.
9€

DESSERTS

LA CRAQUANTE*

Chouchou's signature vanilla crème brûlée
8€

MOUSSE QUI PEUT !*

Valrhona chocolate mousse with Guérande sea salt
9€

DEUX BOULES ET UN CORNET

Two-scoop cone
(Choice of Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon)
8€

CAFÉ GOURMAND

Your coffee served with a selection of mini homemade
sweets
12€

MAIN COURSES

J'EN RAVIOLE...

Goat cheese-stuffed ravioli, basil leaf & creamy
tomato-pepper sauce
21€

LA SALADE BÈÈÈÈH

Toasted goat cheese on country bread, sun-dried tomatoes,
basil pesto, pink peppercorns & Herbes de Provence
Mesclun with lemon vinaigrette
17€

TARTARE GUEULE A LA RÉCRÉ

Knife-cut beef tartare with Mediterranean
condiments, homemade fries & salad
18€

LA SALADE NILSOISE

Slow-cooked tuna in olive oil,
garlic & thyme.
Marinated peppers, hard-boiled egg, olives & sun-
dried tomatoes.
Lettuce with lemon vinaigrette
19€

THE DISH OF THE DAY*

It changes every day
Ask the team or check the board!
18€

T'AS LE LOOK COCOTTE

Slow-cooked chicken supreme with preserved
lemon, garlic & olives
Baby potatoes confit with thyme & garlic
19€

Vers l'infinis et sous les draps...

VIN ROSÉ

	12CL	75CL	150CL
VIGNE ANTIQUE	6,5€	25€	-
IGP Pays D'Oc, Cinsault			
UN AIR DE GRIS	10€	41€	-
IGP Pays D'Oc, Grenache gris et noir			
MINUTY « M »	-	57€	96€
AOP Côte de Provence, Cinsault, Syrah			

VIN BLANC

	12CL	75CL
VIGNE ANTIQUE	6,5€	25€
IGP Pays D'Oc, Sauvignon		
VIN DES GAULOIS	10€	41€
IGP Pays D'Oc, Chardonnay		
POUILLY FUME	12€	57€
AOP, Famille Baron-Foucher		
CONDRIEU "Chanson"	-	78€
AOP, Stéphane Montez, 100% Viognier		

VIN ROUGE

	12CL	75CL
CŒUR DE PINOT	7€	29€
VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir		
AU FIL DU ROUGE	9€	34€
IGP, Cité de Carcassonne, Marselan		
LES CAPRICES D'ANTOINE	-	41€
AOP, Côtes du Rhône – Domaine Ogier Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre		
SAINT JOSEPH	12€	57€
AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah		
COTE ROTIE «FORTIS»	-	85€
AOC, Côtes du Rhône Stéphane Montez, Syrah et Viognier		
CHATEAUNEUF DU PAPE ROQUE COLOMBE - 2020	-	90€
AOP, Côtes du Rhône - Grenache noir, Mourvèdre et Syrah		
CHÂTEAU MONTLABERT - 2019 ...	-	91€
AOP, Saint Emilion grand cru - Bordeaux Merlot, Cabernet Franc		

COCKTAILS

LE SPRITZ DE TATA GERMAINE	
Fleur de sureau, champagne et un trait de citron	
LE SPRITZ AU MELON	
Liqueur de melon « Belle Gnôle » et basilic	
POMME D'AMOUR	
Lillet rouge, jus de pomme, sirop de cerise et limonade ou tonic	

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
1664 BLONDE	6,5€	-	10€
1664 BLANCHE	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN	7,5€	-	11€
PIETRA IPA	7,5€	-	11€
PIETRA BIO SANS GLUTEN 33CL		9€	

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
BESSERAT DE BELLEFON BRUT	-	86€
POMMERY BRUT	17€	92€
TAITTINGER BRUT	18€	96€
POMMERY BLANC DE BLANC	-	139€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ ..	-	155€

Et si la TAILLE compte pour toi :

MAGNUM TAITTINGER BRUT (1,5L)	209€
JEROBOAM TAITTINGER BRUT (3L)	390€
MATHUSALEM TAITTINGER BRUT (6L)	750€

CIDRES BIO

	33CL
POIRÉ « L'ÉPATANT »	9€
Cidre de poire BIO Fils De Pomme	
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE »	9€
Cidre BIO Fils De Pomme	
CIDRE ROSE « LA COQUETTE »	9€
Cidre BIO infusé sureau & hibiscus Fils De Pomme	

APÉRITIFS 4CL

RICARD (2CL)	7€
SUZE	7€
LILLET BLANC	9€
ABSINTHE	12€
GIN Tonic « La French »	15€
Concombre ou citron bio	
GIN MATTEI	12€
RHUM TROIS RIVIERES	12€
VODKA REMYX	12€
WHISKY BELLEVOYE	12€

Vivre d'amour et de guinguette

APPÉRITIFS SANS ALCOOL

AMOIRO SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Oscro Rouge et note de sirop d'orgeat (limonade ou tonic au choix)</i>	
AMISTA SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Oscro Jaune et note de sirop de pêche (limonade ou tonic au choix)</i>	
1664 0,0% (33Cl)	9€
CIDRE SANS ALCOOL « LE SAGE » 	9€
<i>Cidre BIO Fils De Pomme</i>	
MOCKTAIL DU MOMENT (25Cl)	13€
<i>Demandez à nos adorables Barmans</i>	

SHOT 3CL

SHOT RHUM TROIS RIVIERES...	6,5€
SHOT VODKA REMYX.....	6,5€
SHOT LA GAULOISE.....	8€
SHOT MENTHE PASTILLE.....	6,5€

CHOUCHOUTEURS

SHOT CABARET.....	6,5€
<i>Vodka, crème mûre, cranberry</i>	
SHOT BASIL.....	6,5€
<i>Vodka, gin, basilic, citron</i>	
SHOT ROMANE	7€
<i>Rhum Trois Rivières, Bénédictine avec des notes d'épices, de miel et de vanille</i>	

Je suis mort de vivre !

CAFETERIE

EXPRESSO.....	3€
DÉCA.....	3€
RISTRETTO.....	3€
ALLONGÉ.....	3€
NOISETTE.....	3€
DOUBLE-EXPRESSO.....	6€
CRÈME.....	6€
LATTE.....	6€
CAPPUCCINO.....	6€
FRAPPÉ.....	6€
THÉ / INFUSION.....	6€
CHOCOLAT CHAUD.....	6€

DIGESTIFS 4CL

CALVADOS « BELLE GNOLE »	9€
AMARETTO.....	9€
LIQUEUR DE MENTHE PASTILLE.....	9€
LA GAULOISE.....	12€
COGNAC MARTELL VSOP.....	15€

SODAS & JUS

JUS DE FRUITS (25CL)	6€
<i>(Orange, Pomme ou nectar Abricot)</i>	
LIMONADE ARTISANALE (27,5CL)	6€
TONIC « La French » (25CL)	6€
GINGER BEER « La French » (25CL)	6€
COCA-COLA (33CL)	6€
COCA-COLA Sans sucre (33CL)	6€
FUZETEA (25CL)	6€
SPRITE (25CL)	6€
SIROP/DIABOLO (25CL)	6€
<i>Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche...</i>	

EAUX

	75CL
PUREZZA PLATE	4,5€
PUREZZA PÉTILLANTE	4,5€