

LA CANTINE DU CHOUCHOU

du lundi au vendredi – de 12h à 14h

Les Formules

Entrée* + Plat du jour // Plat du jour + Dessert*
22€

Entrée* + Plat du jour + Dessert*
25€

LES ENTRÉES

DE BON THON*

Œufs bio, mayo au thon et ciboulette ciselée

8€

~

TATATIIIIIN ! 🌱

Tatin de tomate cerise, pistou et une demi-burrata origine

Ile-de-France

11€

~

L'EXPLORATRICE

Daurade en tartare, piment d'Espelette, pomme Granny

Smith, pickles oignons

10€

(disponible en plat à 19€)

~

GARS PAS CHAUD* 🌱

Soupe froide de tomates, poivrons, concombre, huile d'olive,
mie de pain et toasts de pains de campagne beurre et ail

9€

~

LES DESSERTS

LA CRAQUANTE*

La crème brûlée à la vanille du Chouchou

8€

~

MOUSSE QUI PEUT !*

Mousse au chocolat Valrhona à la fleur de sel de Guérande

9€

~

DEUX BOULES ET UN CORNET

Un cornet deux de boules maladroites

(Au choix Chocolat, Vanille, Fraise, Citron)

8€

~

CAFÉ GOURMAND

Votre café accompagné de mini douceurs maison

12€

~

LES PLATS

J'EN RAVIOLE... 🌱

Ravioles farcies fromage de chèvre et sa
feuille de basilic, sauce velouté tomates et
poivrons

21€

~

LA SALADE NILSOISE

Thon cuit basse température dans l'huile
d'olive, ail et thym. Poivrons marinés, œuf
dur, olives et tomate séchée. Laitue

vinaigrette citron

19€

~

LA SALADE BÈÈÈÈ 🌱

Tronçons de buchette de chèvre toastés sur pain de
campagne, tomates séchées, pistou, baies rouges et
herbes de Provence.

Mesclun vinaigrette citron

17€

~

LE PLAT DU JOUR*

Il change tous les jours, demandez à l'équipe
ou à l'ardoise !

18€

~

TARTARE GUEULE A LA

RÉCRÉ

Tartare de bœuf au couteau et ses
condiments méditerranéens, frites
maison et salade.

18€

~

T'AS LE LOOK COCOTTE

Suprême de poulet cuit basse
température au citron confit, ail et
olives.

Pommes grenailles confites au thym
et à l'ail

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€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le Chouchou n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Net prices, taxes and service included. Checks are not accepted. Alcohol abuse is bad for your health. Please drink responsibly.

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS SANS ALCOOL

AMOURO 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€