

CHOUCHOU CANTEEN'S

From Monday to Friday – from 12pm to 2pm

Starter or Dessert + Main Course of the Day
22€

THE MENUS

Starter + Main Course of the Day+ Dessert
25€

STARTERS

CHÂTAIGNE À LA FOLIE

Chestnut velouté with smoked bacon and crushed hazelnuts
(available in a vegetarian version) 

8€

~

COQUINES BOURGUIGNONNES

Burgundy snails served warm, topped with garlic and parsley
butter

8€

~

GRAVLAX CHOUCOUTÉ

Gravlax salmon, cucumber and lemon, dill and garlic cream

10€

~

MEURETTE-MOI SI TU PEUX

Poached egg "Meurette" with pearl onions, bacon lardons, and
red wine sauce

9€

~

BOEUF EN DENTELLE

Crispy shredded beef in a brick pastry

9€

DESSERTS

LA CRAQUANTE

Chouchou's vanilla crème brûlée

8€

~

FAIS-MOI FONDRE

Warm Valrhona chocolate fondant with Madagascar vanilla ice
cream crafted by Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France

8€

~

TATATIIIIIIIN !

Caramelized apple Tarte Tatin served with rich Isigny cream

9€

~

CAFÉ GOURMAND

Your coffee served with homemade mini sweets

12€

Plat végétarien 

MAIN COURSES

RAVIOLES DES SOUS-BOIS

Ravioli stuffed with oyster mushrooms, Paris mushroom cream, and grilled
chanterelles

21€

~

LE CROC'HEIN ?

Bread from The Little Miches bakery, homemade béchamel, Prince de Paris
ham, Saint Nectaire AOP with mesclun

(12 min cooking time)

20€

~

LA BELLE DAUBE !

Beef slow-cooked for 3 hours in red wine, Paris mushrooms, tender carrots
and buttery mashed potatoes!

20€

~

LA SALADE CHICON

Bicolored endive salad with blue cheese, walnuts, figs, and honey vinaigrette

18€

L'AIGLE FAIM ET SON GRATIN

Haddock in papillote with gratin dauphinois and lemon sauce infused with
cardamom

19€

~

T'AS LE LOOK COCOTTE

Chestnut-stuffed chicken supreme with creamy butternut purée and rich chicken
jus

19€

~

LE CROC'TTURNUT

Country bread from The Little Miches bakery, with roasted butternut, goat
cheese and creamy Saint-Nectaire

(12 min cooking time)

19€

~

LE PLAT DU JOUR

It changes every day ask the team or check the board !

18€

English menu



Vers l'infinis et sous les draps...

VIN ROSÉ

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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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

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
LA BLONDE DU CHOUCOU....	6,5€	-	10€
LA BLANCHE DU CHOUCOU..	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN.....	7,5€	-	11€
PIETRA IPA.....	7,5€	-	11€
PIETRA LIMONCELLO.....	-	9€	-

CHAMPAGNES

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

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 » Cidre de poire BIO Fils De Pomme	9€
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE » Cidre BIO Fils De Pomme	9€
CIDRE ROSE « LA COQUETTE » Cidre BIO infusé sureau & hibiscus Fils De Pomme	9€

APÉRITIFS 4CL

RICARD (2CL).....	7€
SUZE.....	7€
LILLET BLANC.....	9€
ABSINTHE.....	12€
GIN Tonic « La French » Concombre ou citron bio	15€
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>	

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€

EAUX

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

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 !

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>	