СНОИСНОИНОТЕІ. COM 🕕 СНОИСНОИНОТЕІ. 🖪 @СНОИСНОИНОТЕІ

LA CANTINE DU CHOUCHOU

du lundi au vendredi – de 12h à 14h

Entrée ou Dessert + Plat du jour 22€

LES FORMULES

Entrée + Plat du jour + Dessert

LES ENTRÉES

CHÂTAIGNE À LA FOLIE

Velouté de châtaignes, lardons fumés et éclats de noisette (disponible en version végétarienne) 🕥

COQUINES BOURGUIGNONNES

Escargots de Bourgogne servis chauds, nappés d'un beurre persillé à l'ail et au persil.

GRAVLAX CHOUCHOUTÉ

Saumon gravlax, concombre et crème au citron, à l'aneth et à

l'ail 10€

MEURETTE-MOI SI TU PEUX

Œuf parfait, oignons grelots, lardons et sauce au vin rouge

BOEUF EN DENTELLE

Effiloché de bœuf croustillant en feuille de brick 9€

LES DESSERTS

LA CRAQUANTE

La crème brulée à la vanille du Chouchou

8€

FAIS-MOI FONDRE

Coulant au chocolat VALHRONA et glace vanille de Madagascar par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France 8€

TATATIIIIIN!

Tarte tatin aux pommes et crème d'Isigny

CAFÉ GOURMAND

Votre café accompagné de mini douceurs maison

LES PLATS

RAVIOLES DES SOUS-BOIS

Ravioles farcies aux pleurotes, crème de champignons de Paris et girolles grillées

21€

LE CROC'HEIN?

Pain de mie de la boulangerie The Little Miches, béchamel maison, jambon blanc Prince de Paris, Saint Nectaire AOP accompagné de mesclun

(12min de cuisson)

20€

LA BELLE DAUBE!

Bœuf mijoté 3 heures avec du vin rouge, champignons de Paris, carottes fondantes

et purée de pomme de terre au beurre!

20€

LA SALADE CHICON 🔮

Salade d'endives bicolores, bleu, noix, figues et vinaigrette au miel

L'AIGLE FAIM ET SON GRATIN

Aiglefin cuit en papillote, gratin dauphinois et sauce citronnée infusée à la cardamome

19€

T'AS LE LOOK COCOTTE

Suprême de poulet contisé aux châtaignes, purée de butternut et jus de volaille

19€

LE CROC'TTURNUT

Pain de campagne de la boulangerie The Little Miches, butternut rôti, chèvre et Saint-Nectaire gratiné

(12min de cuisson)

19€

LE PLAT DU JOUR

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

18€

English menu



Plat végétarien

Vers l'infinis et sous les draps..

VIN ROSÉ	12CL	75CL	150CL	BIÈRES	CL 33CL	50CL
VIGNE ANTIQUEIGP Pays D'Oc, Cinsault	6,5€	25€	-	LA BLONDE DU CHOUCHOU 6,5	i€ -	10€
UN AIR DE GRIS	10€	41€	-	LA BLANCHE DU CHOUCHOU 6,5	i€ _	10€
IGP Pays D'Oc, Grenache gris et noir MINUTY « M »	_	57€	96€	GRIMBERGEN	i€ -	11€
AOP Côte de Provence, Cinsault, Syra	h			PIETRA IPA	i€ -	11€
VIN BLANC ——	12CL	75CL		PIETRA LIMONCELLO	. 9€	•
VIGNE ANTIQUE	6,5€	75€L 25€		CHAMPAGNES T	12CL	75CL
IGP Pays D'Oc, Sauvignon				BESSERAT DE BELLEFON BRUT	-	86€
VIN DES GAULOIS IGP Pays D'Oc, Chardonnay	10€	41€		TAITTINGER BRUT	18€	96€
POUILLY FUME	12€	57€		TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	-	155€
AOP, Famille Baron-Foucher	_	78€		CANARD DUCHENE BRUT	18€	92€
CONDRIEU ''Chanson'' AOP, Stéphane Montez, 100% Viognie	- r	,06		CANARD DUCHENE BLANC DE BLAN	c -	139€
VIN ROUGE——	12CL	75CL		Et si la TAILLE compte por	ır toi :	
CŒUR DE PINOT	7€	29€		MAGNUM TAITTINGER BRUT (1,5L)		209€
VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir	76	2,0		JEROBOAM TAITTINGER BRUT (3L) MATHUSALEM TAITTINGER BRUT (6L))	390€ 750€
AU FIL DU ROUGE	9€	34€			<u>'</u>	, , ,
LES CAPRICES D'ANTOINE AOP, Côtes du Rhône – Domaine Ogier Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre	-	41€		CIDRES BIO		33CL 9€
SAINT JOSEPH				Cidre de poire BIO Fils De Pomme		
AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah	12€	57€		CIDRE BRUT « LE SAUVAGE » [⊙] Cidre BIO Fils De Pomme	•	9€
COTE ROTIE «FORTIS»	-	85€		CIDRE ROSE « LA COQUETTE » Cidre BIO infusé sureau & hibiscus Fils De Pomme	•	9€
CHATEAUNEUF DU PAPE ROQUE COLOMBE - 2020	-	90€		RICARD (2CL)		7€
AOP, Côtes du Rhône - Grenache noir, Mourvèdre et Syrah				SUZE		7€
CHÂTEAU MONTLABERT - 2019	-	91€		LILLET BLANC	•	9€
AOP, Saint Emilion grand cru - Bordeaux Merlot, Cabernet Franc				ABSINTHE		12€
COCKTAILS —				GIN Tonic « La French »		15€
E SPRITZ DE TATA GERMAINE Fleur de sureau, champagne et un tra	it de cit	ron		GIN MATTEI	···	12€
E SPRITZ AU MELON				RHUM TROIS RIVIERES		12€
Liqueur de melon « Belle Gnôle » et bo	ısilic			VODKA REMYX	••	12€
POMME D'AMOUR				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.

сноисноинотег.coм 🚯 сноисноинотег. 🖾 @сноисноинотег 🛭 De 7h00 à 23h30 du lundi au mercredi, De 7h00 à 00h30 du jeudi au samedi & de 7h00 à 14h30 le dimanche

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS SANS ALCOOL 13€ **AMOURO SPRITZ (20CI)** Osco Rouge et note de sirop d'orgeat (limonade ou tonic au choix) **AMISTA SPRITZ (20CI)** 13€ Osco Jaune et note de sirop de pêche (limonade ou tonic au choix) 9€ 1664 0,0% (33CI) 9€ CIDRE SANS ALCOOL « LE SAGE » • Cidre BIO Fils De Pomme 13€ **MOCKTAIL DU MOMENT (25CI)** Demandez à nos adorables Barmans

SHOT 3C

SHOT RHUM TROIS RIVIERES	6,5€		
SHOT VODKA REMYX	6,5€		
SHOT LA GAULOISE	8€		
SHOT MENTHE PASTILLE	6,5€		
CHOUCHOUTEURS			
SHOT CABARETVodka, crème mûre, cranberry	6,5€		
SHOT BASIL	6,5€		
Vodka, gin, basilic, citron			

Je suis mort de vivre!

JIGESTIFS 4C

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

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	<i>⊾</i> €

SODAS & JUS-

JUS DE FRUITS (25CL) (Orange, Pomme ou nectar Abricot)	6€
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€