

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
25€

LES ENTRÉES

CHÂTAIGNE À LA FOLIE

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

8€

~

COQUINES BOURGUIGNONNES

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

8€

~

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

9€

~

BOEUF EN DENTELLE

Effiloché de bœuf croustillant en feuille de brick

9€

LES DESSERTS

LA CRAQUANTE

La crème brûlée 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

9€

~

CAFÉ GOURMAND

Votre café accompagné de mini douceurs maison

12€

Plat végétarien 

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

(15min 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

18€

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

(15min de cuisson)

19€

~

LE PLAT DU JOUR

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

18€

Vers l'infinis et sous les draps...

VIN ROSÉ

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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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

COCKTAILS

	30CL
LE KIR OU KIR ROYAL <i>Liqueur de châtaigne et vin blanc ou champagne</i>	10€ / 18€
LES SPRITZ <i>Fleur de sureau, pomme ou melon</i>	12€
LE BURLESQUE <i>Vodka, sirop de violette, jus de pomme & citron vert</i>	15€

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
LA BLONDE DU CHOUCOU....	6,5€	-	10€
1664 BLANCHE.....	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN.....	7,5€	-	11€
PIETRA IPA.....	7,5€	-	11€
PIETRA SANS GLUTEN.....	-	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 » <i>Cidre de poire BIO Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE » <i>Cidre BIO Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE ROSE « LA COQUETTE » <i>Cidre BIO infusé sureau & hibiscus Fils De Pomme</i>	9€

APÉRITIFS 4CL

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

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS 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>	

BOISSONS CHAUDES

Disponible en option frappés

EXPRESSO.....

DÉCA.....

RISTRETTO.....

ALLONGÉ.....

NOISETTE.....

DOUBLE-EXPRESSO.....

CRÈME.....

LATTE.....

CAPPUCCINO.....

THÉ / INFUSION.....

CHOCOLAT CHAUD.....

EAUX 4,5€

75CL

PUREZZA PLATE

PUREZZA PÉTILLANTE

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€

BOISSONS FROIDES

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

LIMONADE ARTISANALE (27,5CL)

TONIC « La French » (25CL)

GINGER BEER « La French » (25CL)

COCA-COLA (33CL)

COCA-COLA Sans sucre (33CL)

FUZETEA (25CL)

SPRITE (25CL)

SIROP/DIABOLO (25CL)
Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche...