

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€

~

TATATIIIIIIH !

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

(15 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

(15 min cooking time)

19€

~

LE PLAT DU JOUR

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

18€

ROSÉ WINE

	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€

WHITE WINE

	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€

RED WINE

	12CL	75CL
AU FIL DU ROUGE <i>IGP Cité de Carcassonne, Marselan</i>	7€	29€
CŒUR DE PINOT <i>VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir</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 of blackcurrant, blackberry, or chestnut</i>	10€ / 18€
LES SPRITZ <i>Elderflower, apple or melon</i>	12€
LE BURLESQUE <i>Vodka, violet syrup, apple juice & lime</i>	15€

BEERS

	25CL	33CL	50CL
CHOUCHOU'S BLONDE	6,5€	-	10€
1664 WHITE	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN	7,5€	-	11€
PIETRA IPA	7,5€	-	11€
PIETRA GLUTEN FREE	-	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€

And if SIZE matters to you :

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

CIDERS BIO

	33CL
POIRÉ « L'ÉPATANT » <i>Bio cider pear Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE » <i>Bio cider Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE ROSÉ « LA COQUETTE » <i>Bio cider infused with elderflower & hibiscus Fils De Pomme</i>	9€

APERITIFS 4CL

RICARD (2CL)	7€
SUZE	7€
WHITE LILLET	9€
ABSINTHE	12€
GIN Tonic « La French » <i>Cucumber or bio lemon</i>	15€
GIN MATTEI	12€
RUM TROIS RIVIERES	12€
VODKA REMYX	12€
WHISKY BELLEVOYE	12€

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS SANS ALCOOL

AMOIRO SPRITZ (20Cl) 13€
Red Osco and a hint of orgeat syrup
(lemonade or tonic of your choice)

AMISTA SPRITZ (20Cl) 13€
Yellow Osco with a hint of peach syrup
(lemonade or tonic of your choice)

1664 0,0% (33Cl) 9€

NON-ALCOHOLIC CIDER « LE SAGE » 9€
Bio cider Fils De Pomme

MOCKTAIL DU MOMENT (25Cl) 13€
Demandez à nos adorables Barmans

HOT DRINKS ——— 3€

Iced version available at no extra cost

EXPRESSO.....

DÉCA.....

RISTRETTO.....

ALLONGÉ.....

NOISETTE.....

DOUBLE-EXPRESSO.....

————— 6€

CREAM.....

LATTE.....

CAPPUCCINO.....

THEA / INFUSION.....

HOT CHOCOLAT

WATER ——— 4,5€

75CL

STILL PUREZZA

SPARKELING PUREZZA

SHOT 3CL

SHOT RHUM TROIS RIVIERES... 6,5€

SHOT VODKA REMYX..... 6,5€

SHOT MENTHE PASTILLE..... 6,5€

SHOT LA GAULOISE..... 8€

CHOUCHOUTEURS

SHOT CABARET..... 6,5€
Vodka, blackberry cream, cranberry

SHOT BASIL..... 6,5€
Vodka, gin, basil, lemon

SHOT ROMANE 7€
Rum Trois Rivières, Benedictine with spicy notes, honey and vanilla

Je suis mort de vivre !

DIGESTIVES 4CL

CALVADOS « BELLE GNOLE » 9€

AMARETTO..... 9€

LIQUEUR DE MENTHE PASTILLE..... 9€

LA GAULOISE..... 12€

COGNAC MARTELL VSOP..... 15€

SOFT DRINKS ——— 6€

FRUITS JUICE (25CL)
(Orange, apple or abricot)

ARTISAN LEMONADE (27,5CL)

TONIC « La French » (25CL)

GINGER BEER « La French » (25CL)

COCA-COLA (33CL)

COCA-COLA SUGAR FREE (33CL)

FUZETEA (25CL)

SPRITE (25CL)

SYRUP/DIABOLO (25CL)
Mint, strawberry, grenadine, lemon, peach.....