

LA CANTINE DU CHOUCHOU

du lundi au vendredi – de 12h à 14h

Les Menus

Entrée – plat / plat - dessert

29€

Entrée – plat - dessert

38€

LES ENTRÉES

CHÂTAIGNE À LA FOLIE

Velouté de châtaigne, lardon fumée 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 CHOUCOUTÉ

Saumon gravlax et sa crème citronnée

LES DESSERTS

LA CRAQUANTE*

La crème brûlée à la vanille du Chouchou

~

FAIS-MOI FONDRE*

Coulant au chocolat VALHRONA et glace vanille de Madagascar par Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France

~

TATATIIIIIN !

Tarte tatin et crème d'Isigny

LES PLATS

RAVIOLES DES SOUS-BOIS

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

~

AIGLE FAIM ET SON GRATIN

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

T'AS LE LOOK COCOTTE

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

~

, LA BELLE DAUBE !

Bœuf mijoté 3 heures avec du vin rouge, champignons de Paris, carottes fondantes et purée de pomme de terre au beurre !



CHOUCHOU CAFETERIA'S

From Monday to Friday – from 12pm to 2pm

Les Menus

Entrée – plat / plat - dessert

29€

Entrée – plat - dessert

38€

STARTERS

CHÂTAIGNE À LA FOLIE*

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

~

GRAVLAX CHOUCOUTÉ

Gravlax Salmon

~

COQUINES BOURGUIGNONNES

Burgundy snails served hot, topped with garlic and parsley butter

~

DESSERTS

LA CRAQUANTE*

Chouchou's vanilla crème brûlée

~

FAIS-MOI FONDRE*

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

~

TATATIIIIIN !

Caramelized apple Tarte Tatin served with rich Isigny cream

~

MAIN COURSES

RAVIOLES DES SOUS-BOIS

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

~

LE CROC'HEIN ?

Sandwich bread from The Little Miche bakery, homemade béchamel, Prince de Paris white ham, AOP Saint-Nectaire cheese, lemon vinaigrette mesclun... and that's it! (12min cooking time)

~

LA BELLE DAUBE !

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

~

AIGLE FAIM ET SON GRATIN

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

~

T'AS LE LOOK COCOTTE

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

~

LE CROC'TTURNUT

Toasted country bread with roasted butter and creamy Saint-Nectaire — a gourmet seasonal croque

~

LE PLAT DU JOUR

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

~

L'APERO DES COPAINGS

35€ PAR PERSONNE

LES INDISPENSABLES DU CHOUCHOU

PLANCHE « TOUZ ENSEMBLE » – *Charcuteries et fromages, l'amour en tranches !*

PLANCHE « DIVINE IDYLLE » – *Poissons frais, un océan de saveurs.*

PLANCHE « PREND MOI LE CHOU » – *C'est frais, c'est croquant, c'est top pour la ligne !*

FRITES – *avec amour et croustillance.*

AVEC

QUICHES VEGETARIENNE – chèvre et épinard, on pense à nos copain végété

CAMEMBERTS FRITS – Croustillants à l'extérieur, fondants à l'intérieur

MINI CREME BRÛLÉE – Vous allez en redemandez

SUCETTE PIERROT GOURMAND – Retour en enfance, avec une touche sucrée

OU

LES CHOUCHOUS AFFAMES

40€ PAR PERSONNE

LES INDISPENSABLES DU CHOUCHOU

PLANCHE « TOUZ ENSEMBLE » – *Charcuteries et fromages, l'amour en tranches !*

PLANCHE « DIVINE IDYLLE » – *Poissons frais, un océan de saveurs.*

PLANCHE « PREND MOI LE CHOU » – *C'est frais, c'est croquant, c'est top pour la ligne !*

FRITES – *avec amour et croustillance.*

AVEC

CROQUES TRUFFE – le croque-monsieur qui se prend pour une star !

FLAMMEKUECHE – Crème, lardons, oignons... simple, efficace, addictif !

LES FEUILLETES – Escargot et boudin, ça roule et ça régale !

MOUSSE AU CHOCO – Gourmand et léger.

Les planches sont à partager, assez généreuses pour que tout le monde se sente comme à la maison !

“L’apéro des copains” 35€ per person

PLATTER “TOUZ ENSEMBLE” – Cured meats and cheeses, love by the slice!

PLATTER “DIVINE IDYLLE” – Fresh fish, an ocean of flavors.

PLATTER “PREND MOI LE CHOU” – Fresh, crunchy, and great for your figure!

FRIES – Made with love and crispiness.

WITH

VEGETARIAN QUICHE – Goat cheese and spinach, for our veggie friends.

FRIED CAMEMBERT – Crispy on the outside, melty on the inside.

MINI CRÈME BRÛLÉE – You’ll be asking for more.

PIERROT GOURMAND LOLLIPOP – A sweet taste of childhood nostalgia.

OR

« Les Chouchous Affamés » 40€ per person

PLATTER “TOUZ ENSEMBLE” – Cured meats and cheeses, love by the slice!

PLATTER “DIVINE IDYLLE” – Fresh fish, an ocean of flavors.

PLATTER “PREND MOI LE CHOU” – Fresh, crunchy, and great for your figure!

FRIES – Made with love and crispiness.

WITH

TRUFFLE CROQUES – The croque-monsieur that thinks it’s a star!

FLAMMEKUECHE – Cream, bacon, onions... simple, effective, addictive!

PUFF PASTRIES – With escargot and blood sausage, a bite of pure delight!

CHOCOLATE MOUSSE – Indulgent yet light.

The platters are meant to be shared, generous enough for everyone
to feel right at home! All formula are individual.