

LE WEEK-END AU CHOUCHOU

Les samedi, dimanche et jours fériés – de 12h30 à 14h30

MENU RÔTISSERIE 28€

POULET DE CHALLANS RÔTI

*Label Rouge, élevé en Vendée
Pommes de terre confites au four
et salade verte*

~

DESSERT

Galette des rois de Benoît Castel

*Avec nos fèves personnalisées,
trouvez la gagnante : « le poulet rôti » !*

MENU VEGETARIEN 22€

PART DE QUICHE MAISON

*Fromage de chèvre et légumes
Pommes de terre confites au four
et salade verte*

~

DESSERT

Galette des rois de Benoît Castel

*Avec des fèves personnalisées :
trouvez la gagnante : « le poulet rôti » !*

MENU ENFANT 19€

SALADE DE PÂTES MAISON

~

AIGUILLETES DE POULET PANÉ

Frites maison

~

DESSERT

Galette des rois de Benoît Castel

*Avec des fèves personnalisées :
trouvez la gagnante : « le poulet rôti » !*

Vers l'infinis et sous les draps...

VIN ROSÉ

	12CL	75CL	150CL
VIGNE ANTIQUE IGP Pays D'Oc, Cinsault	6,5€	31€	-
UN AIR DE GRIS IGP Pays D'Oc, Grenache gris et noir	10€	45€	-
MINUTY « M » AOP Côte de Provence, Cinsault, Syrah	-	61€	109€

VIN BLANC

	12CL	75CL
VIGNE ANTIQUE IGP Pays D'Oc, Sauvignon	6,5€	31€
VIN DES GAULOIS IGP Pays D'Oc, Chardonnay	10€	45€
POUILLY FUME AOP, Famille Baron-Foucher	12€	61€

VIN ROUGE

	12CL	75CL	150CL
AU FIL DU ROUGE IGP, Cité de Carcassonne, Marselan	7€	31€	
CŒUR DE PINOT VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir	9€	34€	
LES CAPRICES D'ANTOINE AOP, Côtes du Rhône – Domaine Ogier Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre	-	45€	
SAINT JOSEPH AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah	12€	61€	
LA SYRAH A PAPA 2023 IGP, Stéphane Montez, Syrah			109€

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
LA BLONDE DU CHOUCOU	6,5€	-	10€
1664 BLANCHE	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN	7,5€	-	12€
PIETRA IPA	7,5€	-	12€
PIETRA SANS GLUTEN	-	9€	-

CHAMPAGNES

	12CL	75CL	150CL
BESSERAT DE BELLEFON BRUT	-	89€	-
TAITTINGER BRUT	18€	99€	-
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ ..	-	155€	-
MAGNUM TAITTINGER BRUT (1,5L)	-	-	209€

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€

POUR ACCOMPAGNER VOTRE BRUNCH

N'hésitez pas à demander au bar pour tout autre apéritif

LE KIR OU KIR ROYAL 15 cl – 10€ / 19€

Crème de cassis ou mûre

LE BELLINI 15 cl – 12€

Crème de pêche et crémant

LE MIMOSA 15 cl – 12€

Jus d'orange et crémant

LES SPRITZ 30 cl – 15€

Fleur de sureau, pomme ou melon

LE BURLESQUE 30 cl – 15€

Vodka, sirop de violette, jus de pomme & citron vert

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS SANS ALCOOL

AMOIRO SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Osco Rouge et note de sirop d'orgeat (limonade ou tonic au choix)</i>	
AMISTA SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Osco 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

Disponibles en option frappés

EXPRESSO.....	
DÉCA.....	
RISTRETTO.....	
ALLONGÉ.....	
NOISETTE.....	

3€

6€

DOUBLE-EXPRESSO.....	
CRÈME.....	
LATTE.....	
CAPPUCCINO.....	
THÉ / INFUSION.....	
CHOCOLAT CHAUD.....	

EAUX

75CL

PUREZZA PLATE	
PUREZZA PÉTILLANTE	

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€

BOISSONS FROIDES

6,5€

JUS DE FRUITS (25CL)	
<i>(Orange, Pomme ou nectar Abricot)</i>	
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)	
<i>Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche...</i>	