

LE WEEK-END AU CHOUCHOU

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

MENU RÔTISSERIE
28€

MENU VÉGÉTARIEN
22€

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 » !*

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

~

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

BIÈRES

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

VIN BLANC

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

CHAMPAGNES

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

VIN ROUGE

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

CIDRES BIO

	33CL
POIRÉ « L'ÉPATANT »	9€
Cidre de poire BIO Fils De Pomme	
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE »	9€
Cidre BIO Fils De Pomme	
CIDRE ROSE « LA COQUETTE »	9€
Cidre BIO infusé sureau & hibiscus Fils De Pomme	

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

APPÉRITIFS SANS ALCOOL

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

BOISSONS CHAUDES ————— 3€

Disponibles en option frappés

EXPRESSO	
DÉCA	
RISTRETTO	
ALLONGÉ	
NOISETTE	

————— 6€

DOUBLE-EXPRESSO.....

CRÈME.....

LATTE.....

CAPPUCCINO.....

THÉ / INFUSION.....

CHOCOLAT CHAUD.....

EAUX ————— 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€
Vodka, crème mûre, cranberry	
SHOT BASIL.....	6,5€
Vodka, gin, basilic, citron	
SHOT ROMANE	7€
Rhum Trois Rivières, Bénédictine avec des notes d'épices, de miel et de vanille	

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)

(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, grenade, citron, pêche...