

THE WEEK-END AT CHOUCHOU

On Saturday, Sunday and Bank holiday – 12:30pm to 2:30pm

ROASTED CHICKEN MENU 28€

ROASTED FREE RANGE CHICKEN

*Label Rouge, raised in Vendée
Candied potatoes and salad*

~

DESSERT OF YOUR CHOICE

Apple pie « Tarte tatin », Chocolate
cake ou « Crème brûlée »

VEGETARIAN MENU 22€

SLICE OF HOMEMADE QUICHE

*Goat cheese and vegetables
Candied potatoes and salad*

~

DESSERT OF YOUR CHOICE

Apple pie « Tarte tatin », Chocolate
cake ou « Crème brûlée »

KIDS MENU 19€

*Access to the playroom, entertainment and buffet
(under surveillance, 3 years old and +)*

HOMEMADE PASTA SALAD

~

CHICKEN STRIPS

French fries

~

MINI DESSERT

Chocolate cake

Vers l'infinis et sous les draps...

ROSÉ WINE

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

WHITE WINE

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

RED WINE

	12CL	75CL	150CL
AU FIL DU ROUGE <i>IGP Cité de Carcassonne, Marselan</i>	7€	31€	
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>	-	45€	
SAINT JOSEPH <i>AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah</i>	12€	61€	
LA SYRAH A PAPA- 2023 <i>IGP, Stéphane Montez, Syrah</i>			109€

BEERS

	25CL	33CL	50CL
CHOUCOU'S BLONDE	6,5€	-	10€
1664 WHITE	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN	7,5€	-	12€
PIETRA IPA	7,5€	-	12€
PIETRA GLUTEN FREE	-	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€

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€

A GREAT MATCH WITH YOUR BRUNCH

For other aperitifs, please ask at the bar

LE KIR OU KIR ROYAL – 10€ / 19€

Liqueur of blackcurrant, blackberry, or our seasonal chestnut specialty

LE BELLINI – 12€

Peach cream and sparkling crémant

LE MIMOSA – 12€

Orange juice and sparkling crémant

LES SPRITZ – 15€

Elderflower, apple or melon

LE BURLESQUE – 15€

Vodka, violet syrup, apple juice & lime

Vivre d'amour et de guinguette

APPERITIFS SANS ALCOOL

AMOURO SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Red Osco and a hint of orgeat syrup (lemonade or tonic of your choice)</i>	
AMISTA SPRITZ (20Cl)	13€
<i>Yellow Osco with a hint of peach syrup (lemonade or tonic of your choice)</i>	
1664 0,0% (33Cl)	9€
NON-ALCOHOLIC CIDER « LE SAGE » 	9€
<i>Bio cider Fils De Pomme</i>	
MOCKTAIL DU MOMENT (25Cl)	13€
<i>Demandez à nos adorables Barmans</i>	

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 ——— 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€
<i>Vodka, blackberry cream, cranberry</i>	
SHOT BASIL	6,5€
<i>Vodka, gin, basil, lemon</i>	
SHOT ROMANE	7€
<i>Rum Trois Rivières, Benedictine with spicy notes, honey and vanilla</i>	

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 ——— 6,5€

FRUITS JUICE (25CL)	
<i>(Orange, apple or abricot)</i>	
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)	
<i>Mint, strawberry, grenadine, lemon, peach.....</i>	