

CHOUCHOU CANTEEN'S

From Monday to Friday – from 12pm to 2pm

Starter or Dessert + Main Course of the Day
24€

THE MENUS

Starter + Main Course of the Day+ Dessert
26€

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€

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€

~

BRIOCHEMENT PERDU

French toast brioche, salted butter caramel and whipped 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€

~

CONFIT ET COINVACUE

Duck confit with leek and spinach fondue

20€

~

LA BELLE DAUBE !

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

21€

PUY DE SAVEURS

Green Puy lentil salad with shallots, parsley, thyme-roasted carrots, mustard
vinaigrette and sesame seeds

18€

~

L'AIGLE FAIM ET SON GRATIN

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

21€

~

T'AS LE LOOK COCOTTE

Chestnut-stuffed chicken supreme with sautéed carrots and turnips and rich
chicken jus

19€

SIDES

Green salad

5€

Sautéed vegetables

Gratin dauphinois

Mashed potatoes

ROSÉ WINE

	12CL	75CL	150CL
VIGNE ANTIQUE <i>IGP Pays D'Oc, Cinsault</i>	7,5€	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>	7,5€	31€
VIN DES GAULOIS <i>IGP Pays D'Oc, Chardonnay</i>	10€	45€
POUILLY FUME <i>AOP, Famille Baron-Foucher</i>	12€	€
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>	7,5€	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€
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€ / 19€
LES SPRITZ <i>Elderflower, apple or melon</i>	15€
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€	-	12€
PIETRA IPA	7,5€	-	12€
PIETRA GLUTEN FREE	-	9€	-

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
BESSERAT DE BELLEFON BRUT	-	89€
TAITTINGER BRUT	18€	99€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ ..	-	155€

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€
MENTHE PASTILLE avec eau pétillante	15€

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>	