

# LA CANTINE DU CHOUCHOU

du lundi au vendredi – de 12h à 14h

Entrée ou Dessert + Plat du jour  
24€

## LES FORMULES

Entrée + Plat du jour + Dessert  
26€

## LES ENTRÉES

### CHÂTAIGNE À LA FOLIE

Velouté de châtaignes, lardons fumés et éclats de noisette (disponible en version végétarienne) 

8€

~

### COQUINES BOURGUIGNONNES

Escargots de Bourgogne servis chauds, nappés d'un beurre persillé à l'ail et au persil.

8€

~

### GRAVLAX CHOUCHOUTÉ

Saumon gravlax, concombre et crème au citron, à l'aneth et à l'ail

10€

~

### MEURETTE-MOI SI TU PEUX

Oeuf parfait, oignons grelots, lardons et sauce au vin rouge

9€

## LES DESSERTS

### LA CRAQUANTE

La crème brûlée à la vanille du Chouchou

8€

~

### FAIS-MOI FONDRE

Coulant au chocolat VALRHONA et glace vanille de Madagascar par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France

8€

~

### BRIOCHEMENT PERDU

Brioche perdue, caramel beurre salé et chantilly

9€

~

### CAFÉ GOURMAND

Votre café accompagné de mini douceurs maison

12€

## LES PLATS

### RAVIOLES DES SOUS-BOIS

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

21€

~

### CONFIT ET COINVAINCU

Confit de canard, fondue de poireaux et d'épinards

20€

~

### LA BELLE DAUBE !

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

21€

~

### LE PLAT DU JOUR

Il change tous les jours, demandez à l'équipe ou à l'ardoise !

18€

### PUY DE SAVEURS

Salade de lentilles vertes du Puy, échalotes, persil, carottes rôties au thym, vinaigrette à la moutarde et graines de sésame

18€

~

### L'AIGLE FAIM ET SON GRATIN

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

21€

~

### T'AS LE LOOK COCOTTE

Suprême de poulet contisé aux châtaignes, carottes et navets poêlés

19€

## LES GARNITURES

Salade verte

5€

Gratin dauphinois

Poêlée de légumes

Purée de pomme de terre

# Vers l'infinis et sous les draps...

## VIN ROSÉ

	12CL	75CL	150CL
<b>VIGNE ANTIQUE</b> .....	7,5€	31€	-
IGP Pays D'Oc, Cinsault			
<b>UN AIR DE GRIS</b> .....	10€	41€	-
IGP Pays D'Oc, Grenache gris et noir			
<b>MINUTY « M »</b> .....	-	57€	109€
AOP Côte de Provence, Cinsault, Syrah			

## VIN BLANC

	12CL	75CL
<b>VIGNE ANTIQUE</b> .....	7,5€	31€
IGP Pays D'Oc, Sauvignon		
<b>VIN DES GAULOIS</b> .....	10€	45€
IGP Pays D'Oc, Chardonnay		
<b>POUILLY FUME</b> .....	12€	61€
AOP, Famille Baron-Foucher		
<b>CONDRIEU "Chanson"</b> .....	-	78€
AOP, Stéphane Montez, 100% Viognier		

## VIN ROUGE

	12CL	75CL
<b>AU FIL DU ROUGE</b> .....	7,5€	31€
IGP, Cité de Carcassonne, Marselan		
<b>CŒUR DE PINOT</b> .....	9€	34€
VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir		
<b>LES CAPRICES D'ANTOINE</b> .....	-	45€
AOP, Côtes du Rhône – Domaine Ogier Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre		
<b>SAINT JOSEPH</b> .....	12€	61€
AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah		
<b>CÔTE ROTIE «FORTIS»</b> .....	-	85€
AOC, Côtes du Rhône Stéphane Montez, Syrah et Viognier		
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE</b> <b>ROQUE COLOMBE - 2020</b> .....	-	90€
AOP, Côtes du Rhône - Grenache noir, Mourvèdre et Syrah		
<b>CHÂTEAU MONTLABERT - 2019</b> ...	-	91€
AOP, Saint Emilion grand cru - Bordeaux Merlot, Cabernet Franc		

## COCKTAILS

	30CL
<b>LE KIR OU KIR ROYAL</b> – 15cl .....	10€ / 19€
Liqueur de châtaigne et vin blanc ou champagne	
<b>LES SPRITZ</b> – 30cl .....	15€
Fleur de sureau, pomme ou melon	
<b>LE BURLESQUE</b> – 30cl .....	15€
Vodka, sirop de violette, jus de pomme & citron vert	

## BIÈRES

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

## CHAMPAGNES

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

Et si la TAILLE compte pour toi :

<b>MAGNUM TAITTINGER BRUT (1,5L)</b>	209€
<b>JEROBOAM TAITTINGER BRUT (3L)</b>	390€
<b>MATHUSALEM TAITTINGER BRUT (6L)</b>	750€

## CIDRES BIO

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

## APÉRITIFS 4CL

<b>RICARD (2CL)</b> .....	7€
<b>SUZE</b> .....	7€
<b>LILLET BLANC</b> .....	9€
<b>ABSINTHE</b> .....	12€
<b>GIN Tonic « La French »</b> .....	15€
Concombre ou citron bio	
<b>GIN MATTEI</b> .....	12€
<b>RHUM TROIS RIVIERES</b> .....	12€
<b>VODKA REMYX</b> .....	12€
<b>WHISKY BELLEVOYE</b> .....	12€
<b>MENTHE PASTILLE</b> avec de l'eau pétillante	15€

# Vivre d'amour et de guinguette

## APPÉRITIFS SANS ALCOOL

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

## BOISSONS CHAUDES ————— 3€

Disponible en option frappés

<b>EXPRESSO</b> .....
<b>DÉCA</b> .....
<b>RISTRETTO</b> .....
<b>ALLONGÉ</b> .....
<b>NOISETTE</b> .....

————— 6€

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

## EAUX ————— 5€

<b>75CL</b>
<b>PUREZZA PLATE</b> .....
<b>PUREZZA PÉTILLANTE</b> .....

## SHOT 3CL

<b>SHOT RHUM TROIS RIVIERES...</b>	6,5€
<b>SHOT VODKA REMYX.....</b>	6,5€
<b>SHOT LA GAULOISE.....</b>	8€
<b>SHOT MENTHE PASTILLE.....</b>	6,5€

## CHOUCHOUTEURS

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

## Je suis mort de vivre !

## DIGESTIFS 4CL

<b>CALVADOS « BELLE GNOLE » .....</b>	9€
<b>AMARETTO.....</b>	9€
<b>LIQUEUR DE MENTHE PASTILLE.....</b>	9€
<b>LA GAULOISE.....</b>	12€
<b>COGNAC MARTELL VSOP.....</b>	15€

## BOISSONS FROIDES ————— 6,5€

<b>JUS DE FRUITS (25CL) .....</b>
(Orange, Pomme ou nectar Abricot)
<b>LIMONADE ARTISANALE (27,5CL) .....</b>
<b>TONIC « La French » (25CL) .....</b>
<b>GINGER BEER « La French » (25CL) .....</b>
<b>COCA-COLA (33CL) .....</b>
<b>COCA-COLA Sans sucre (33CL) .....</b>
<b>FUZETEA (25CL) .....</b>
<b>Sprite (25CL) .....</b>
<b>SIROP/DIABOLO (25CL) .....</b>
Menthe, fraise, grenade, citron, pêche...