

UNE SEMAINE AU CHOUCHOU

LES MIDIS...

TOUTE LA SEMAINE

La cantine du Chouchou !

Déj' à la carte ou déj' en formules (Entrée/Plat 24€!)

LES SAMEDIS ET DIMANCHES

*La rôtisserie et salle de jeux surveillée
28€ le menu poulet rôti / 19€ le menu enfant*

LES JOURS FERIES

*Rôtisserie et salle de jeux surveillée
Sauf le 25/12 et le 01/01*

ET LES SOIRS !

MARDI à SAMEDI

Les comptoirs, en veux-tu ? En voilà !

28€ par personne

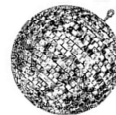
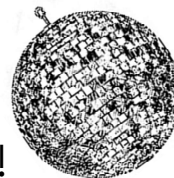
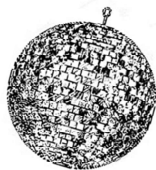
DJ Set 100% French Touch

Gratuit!

Et parfois...

Il se passe quelque chose...

Et ça, ça n'a pas de prix !



Vous voulez faire un séminaire résidentiel ou une demande de groupe ?
contactez notre service événementiel !

COEVENT@CHOUCHOUHOTEL.COM

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

ARRÊTE DE POIREAUTER

Poireaux fondants, grenade fraîche et sauce gribiche
8€

~

LE VERT GLACÉ

Soupe froide de petit pois, menthe et crème
citronnée
8€

~

LA TERRINE DU CHOUCHOU

Terrine de cochon, échalotes, champignons, cognac
et chutney d'oignon
9€

~

T'AS DE BEAUX OEUFS

Oeufs mayo, asperges et copeaux de comté
9€

LES DESSERTS

CHAUD L'ABRICOT

Abricots rôtis au romarin, sablé émietté et glace à la
crème d'Isigny

8€

~

LA CRAQUANTE

Crème brûlée à la vanille

8€

~

MOUSS QUI CHOC

Mousse au chocolat VALHRONA

9€

~

LE CHEF EN MILLE-FEUILLE

Mille-feuille à la vanille


9€

~

CAFÉ GOURMAND

Votre café accompagné de mini douceurs maison

12€

Plat végétarien 

LES PLATS

LA PARISIENNE

Salade romaine, jambon prince de Paris, comté, croûtons, radis
et tomate cerise

(disponible en version végétarienne) 

19€

~



LA STAR DE LA CROISSETTE

Pavé de saumon, purée de petit pois, carottes glacées et fumet
de poisson crémé

19€

~

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€

LA COTE QUI CLAQUE

Côte de porc, purée d'aubergine, fenouil confit et jus infusé au
thym

21€

~

MARSEILLE BEBE

Suprême de poulet, poêlée de légumes verts de saison et jus de
volaille au Ricard.

20€

~

PUY DE SAVEURS

Salade de lentilles vertes du Puy, œuf mollet, échalotes,
persil, carottes rôties au thym, vinaigrette à la moutarde

18€

LES GARNITURES

Salade verte

5€

Purée de petits pois /
aubergines / pomme
de terre

Poêlée de
légumes

Vers l'infinis et sous les draps...

VIN ROSÉ

	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€	41€	-
MINUTY « M » <i>AOP Côte de Provence, Cinsault, Syrah</i>	-	57€	109€

VIN BLANC

	12CL	75CL
LES ROCHES BLANCHES <i>AOP Château Roquefort, Sauvignon</i>	7,5€	31€
VIN DES GAULOIS <i>IGP Pays D'Oc, Chardonnay</i>	10€	45€
POUILLY FUME <i>AOP, Domain Maltaverne</i>	12€	61€
CONDRIEU "Chanson" <i>AOP, Stéphane Montez, 100% Viognier</i>	-	78€

VIN ROUGE

	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€
TRANQUILLE PINARD <i>Les vigneronns du Castelas, Grenache et Syrah</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 – 15cl <i>Liqueur de châtaigne et vin blanc ou champagne</i>	10€ / 19€
LES SPRITZ – 30cl <i>Fleur de sureau, pomme ou melon</i>	15€
LE BURLESQUE – 30cl <i>Vodka, sirop de violette, jus de pomme & citron vert</i>	15€

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€	-

CHAMPAGNES

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

Et si la TAILLE compte pour toi :

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

CIDRES BIO

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

APÉRITIFS 4CL

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

CHOUCHOUHOTEL.COM @CHOUCHOUHOTEL

Vivre d'amour et de guinguette

APPÉRITIFS SANS ALCOOL

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

3€

Disponible 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€
<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>	