

A WEEK AT CHOUCHOU

LUNCH TIME...

ALL WEEK...

Chouchou's canteen !

Lunch available à la carte or with set menu (Starter/Main course 24€)

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS

The rotisserie, supervised games room

28€ for the roast chicken menu / 19€ for the children's menu

Except 25/12 and 01/01.

EVENINGS !



FROM TUESDAY TO SUNDAY

Les comptoirs, en veux-tu ? En voilà !

28€ per person

DJ Set 100% French Touch



LOOKING TO ORGANIZE A RESIDENTIAL SEMINAR OR A GROUP
EVENT ?

GET IN TOUCH WITH OUR EVENTS TEAM!

COEVENT@CHOUCHOUHOTEL.COM

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

ARRÊTE DE POIREAUTER

Tender leeks, fresh pomegranate and gribiche sauce

8€

~

LE VERT GLACÉ

Cold green pea soup with mint and lemon cream

8€

~

LA TERRINE DU CHOUCHOU

Pork terrine with shallots, mushrooms, cognac and
oignon chutney

9€

~

T'AS DE BEAUX OEUFs

Eggs with mayo, asparagus and comté shavings

9€

DESSERTS

CHAUD L'ABRICOT

Roasted apricots with rosemary, crumbled shortbread
and ice cream

.~

9€

LA CRAQUANTE

Vanilla crème brûlée

8€

~

MOUSS QUI CHOC

Valrhona chocolate mousse

8€

~

LE CHEF EN MILLE-FEUILLE

Vanilla mille-feuille


9€

~

CAFÉ GOURMAND

Your coffee served with homemade mini sweets

12€

Plat végétarien 

MAIN COURSES

LA PARISIENNE

Romaine lettuce salad, served with prince de Paris ham, comté
cheese, croutons, radishes and cherry tomatoes

(available in a vegetarian version) 

19€

~



LA STAR DE LA CROISSETTE

Seared salmon fillet, green pea purée, glazed carrots and
creamy fish stock

19€

~

LA BELLE DAUBE

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

21 €

~

LE PLAT DU JOUR

It changes every day ask the team or check the board !

18€

LA COTE QUI CLAQUE

Pork chop served with eggplant purée, confit fennel and
thyme-infused jus

21€

~

MARSEILLE BEBE

Chicken supreme, sautéed seasonal green vegetables and
Ricard-infused chicken jus

20€

~

PUY DE SAVEURS

Green lentils from le Puy salad served with a soft-boiled
egg, shallots parsley, thyme-roasted carrots and mustard
vinaigrette

18€

SIDES

Green salad

5€

Sautéed
vegetables

Green pea /
eggplant / potato
purée

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
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, Domaine Maltaverne</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€
TRANQUILLE PINARD <i>Les vigneron 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 <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

APPÉRITIFS 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>	