



LE MARCHÉ

On commande au Stand des Cochons !

Du lundi au mercredi 19h00 à 22h00
Du jeudi au samedi de 19h00 à 22h30

La Terre - Sur planche

-LARD DE MOI...-

Saucisson sec au Beaufort AOP, Jambon sec supérieur fumé au bois de Hêtre, Comté affinage 12 mois, Tomme fumée & **Chèvre au poivre et Sarriette de Provence**

28€ pour 2 pers. +14€ par pers. Supp

-TOUZ ENSEMBLE-

Saucisson sec au Beaufort AOP, Jambon sec supérieur fumé au bois de Hêtre, Filet Mignon, Terrine de Savoie, Saint Nectaire de la fromagerie Jaubert, Comté affinage 12 mois, Tomme fumée & **Chèvre au poivre et Sarriette de Provence**

38€ pour 2 pers. +19€ par pers. Supp

TOUZ ENSEMBLE sur 1m...

Comme quoi la taille compte parfois !
76€

-PRENDS MOI L'CHOU !-

Mini carottes fanes, duo de carottes de couleurs, champignons Porto Bello, tomates, radis, choux, concombres, pousses d'épinards et sauce cocktail légère

24€

-TARTE FLAMBEE A PARTAGER- 21€

Le Chouchou est fier d'être le lieu de rencontre de nos si beaux territoires. Nous mettons à l'honneur les savoirs faire et initiatives de nos belles régions.

De mars à septembre, nous partons en Provence.



La Mer - Sur ardoise

-METS LES VOILES-

Filet de Haddock fumé, Saumon Fumé, Tarama Rose et crème montée citronnée à l'aneth

28€ pour 2 pers, +14€ par pers. Supp

-DIVINE IDYLLE-

Saumon gravlax, dentelle de Dorade et sa chimichurri, Saumon fumé, Filet de Haddock fumé, Tarama Rose et crème montée citronnée à l'aneth

38€ pour 2 pers, +19€ par pers. Supp

La Friture

-LA TIMBALE DE FRITES MAISON !-

7,5€

-CROQUETTES DE CAMEMBERT-

5 galets de camembert panés avec amour et accompagnés d'une mayonnaise miel et romarin
Servies avec salade et vinaigrette

15€

Desserts

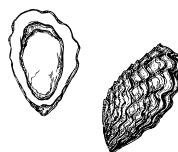
Crème brûlée à la vanille
9€

Gâteau d'anniversaire au chocolat
39€ (8 personnes)

Tarte Tropézienne (selon disponibilité)
10€

Fougasse sucrée (selon disponibilité)
10€

TOUS LES MARDIS
De 19h à épuisement



PARTIE FINE!

POUR LES PURISTES, LE CHOUCYOU PROPOSE

L'HUITRE PERLE BLANCHE ORIGINAL N°3 À 1€ SEULEMENT !



English menu



LE MARCHÉ

We order at « Stand Cochon »

Monday to Wednesday from 7pm to 10pm

Thursday to Saturday from 7pm to 10:30pm

Earth boards

-LARD DE MOI-

Dry sausage with Beaufort AOP, Superior beechwood smoked dry ham, Comté 12 months, smoked Tomme & **Goat cheese from Provence** 🇫🇷
28€ for 2 people +14€ per person Supp

-TOUZ ENSEMBLE-

Dry sausage with Beaufort AOP, Filet Mignon, Superior beechwood smoked dry ham, Arpea cheese, Saint Nectaire, Comté 12 months, smoked Tomme, **Goat cheese from Provence** 🇫🇷
38€ for 2 people+ 19€ per person Supp.

TOUZ ENSEMBLE over 1m...

Sometimes size counts !
76€

-PRENDS MOI L'CHOU!- 🌱

Baby carrots, duo of coloured carrots, Porto Bello mushrooms, tomatoes, radishes, cabbage, cucumber, spinach and light cocktail sauce

24€

-TARTE FLAMBEE TO SHARE-

21€

Deserts

Vanilla home made crème brûlée
9€

Birthday chocolate cake
39€ (8 people)

Slice of Tropézienne Pie (upon availability) 🇫🇷
10€

Sugary Fougasse (upon availability) 🇫🇷
10€

Le Chouchou is proud to be the meeting place for our beautiful territories, which is we highlight the know-how and initiatives of our territories. **From March to September, we are going to Provence.**



Sea boards

-METS LES VOILES-

Smoked Haddock filet, Smoked Salmon, pink tarama and lemon dill whipped cream
28€ for 2 people + 14€ per person Supp.

-DIVINE IDYLLE-

Salmon Gravlax, sea bream lace and its chimichurri, smoked salmon, Smoked Haddock filet, Pink tarama and lemon dill whipped cream
38€ for 2 people, +19€ per person Supp.

La Friture

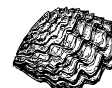
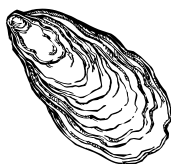
-The Homemade French Fries ! - 🌱
7,5 €

-CROQUETTES DE CAMEMBERT- 🌱
Deep fried breaded camembert with a Honey & rosemary mayonnaise with side of salad, Vinaigrette
15€

**EVERY TUESDAY
FROM 7PM until out of stock**

PARTIE FINE !

**THE OYSTER "PERLE BLANCHE
ORIGINAL N°3" FOR ONLY 1€!**



 **French menu**