

# Carte du midi

ELABORÉE AVEC SAMANTHA BOYER DIETETICIENNE NUTRITIONNISTE

## NOTRE SPÉCIALITÉ : LA "CHOUSCHETTA"

La tartine revisitée, où la pâte à chou remplace le pain avec une garniture gourmande et de saison.

## EN CE MOMENT

PYRENEES

Jambon de Bayonne, confiture de cerise, fromage de brebis, guindillas

TRUITE

Truite fumée des Pyrénées, crème citron ciboulette, noisettes torréfiées, baies roses

ROCKY

*Servie chaude ou froide*

Poires, Roquefort et noix

RADITZ

Pesto de fanes aux amandes, trop de radis, ricotta

TOUTES NOS CHOUSCHETTAS PEUVENT ÊTRE DÉCLINÉES EN SALADES COMPOSÉES.

PETITE ENTRÉE

Soupe froide petit pois, menthe, coco

## FORMULES DÉJEUNER

SOLO

11,50€

*Chouschetta au choix et sa petite salade*

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

15,90€

*Petite entrée + Chouschetta / Chouschetta + 3 petits choux ou 1 gros chou*

ENTREE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

20,90€

*Petite entrée + Chouschetta au choix + 3 petits choux ou 1 gros chou + Café*

# Nos partenaires

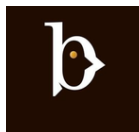
BIEN MANGER, BIO, LOCAL ET RESPONSABLE

chou. c'est bien plus qu'un salon de thé ou une pâtisserie. C'est d'abord une certaine vision du bien manger, et surtout, du bien manger ensemble. C'est pourquoi, chaque fournisseur est sélectionné avec soin et répond à nos exigences en terme de qualité, de traçabilité et de responsabilité.

## MATIÈRES PREMIÈRES



## BOISSONS



## NUTRITION ET ANTI-GASPI



## NOS CHOUX

### CHOUX SUCRÉS - 1,8€ PETIT / 5€ GROS

VANILLADICT	Vanille Norohy Bio de Madagascar
BIGOUDEN	Vanille, insert caramel beurre salé maison
LE GASCON	Vanille, légèrement aromatisé à l'Armagnac
CHOCOLOVE	Assemblage maison de grands crus Valrhona de chocolat noir
CHOUDUJA	Ganache montée au gianduja maison (chocolat au lait et noisettes)
PASUNZESTE	Infusion aux zestes de citrons jaunes
PRALINÉ	Praliné confiseur 50/50 amandes et noisettes fait maison
CAFÉ	Avec notre café Bio du Guatemala

### CHOUX SIGNATURES - 2€ PETIT / 5,5€ GROS

CHOU DU MOIS *demandez nous !*

PIROUETTE Caramel beurre salé, ganache chocolat au lait, chantilly cacahète

### PROFITEROLE - 6€

Gros chou, glace vanille Neous, sauce chocolat maison

## SUR LE POUCE

CAFÉ CHOU	Espresso ou Allongé + un petit chou	3,00€
THÉ CHOU	Thé ou Infusion + un petit chou	4,80€

## NOS AUTRES GOURMANDISES

### GÂTEAUX DE VOYAGE

COOKIE	Chocolat noir et noisettes	2,50€
FINANCIER	Financier aux amandes, bien beurré	3,50€
PAULINE	Moelleux très chocolat de mamie, poudre d'amande, sans farine	3,50€
MARBRÉ	Cake marbré, glaçage rocher	3,50€
CAKE CITRON	Cake Citron, glaçage citron & lime	3,50€
SCONES	Gianduja, Confiture, Miel, Chantilly... <i>25 minutes d'attente environs pour la cuisson</i>	3,50€

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ BIO 100% ARABICA

EXPRESSO	1,60€	PETIT CRÈME	2,00€
DECAF	1,60€	GRAND CRÈME	3,50€
NOISETTE	1,80€	CAFÉ VIENNOIS	4,50€
DOUBL'EX	3,20€	CAPUCCINO	3,50€

### THÉS & INFUSIONS BIO

THÉS VERTS	Sencha, Menthe, Jasmin, Baie de Goji Citronnelle	3,50€
THÉS NOIRS	Grand Yunnan, Earl Grey, Chaï, Kamchatka, Orange épices	3,50€
MATÉ	Maté nature ou Gingembre citron	3,50€
INFUSIONS	Rooibos, Tilleul, Magic, Choubidou	3,50€

### CHOCOLATS & LATTÉS

PETIT CHOCO	3,00€
GRAND CHOCO	4,50€
CHOCO VIENNOIS	5,50€
PIROUETTE LATTE	5.50€
Chocolat olé olé, chantilly cacahuète, cacao, caramel beurre salé maison, cacahuète	
CHAÏ LATTÉ	4,00€
Thé chaï très infusé, lait, cannelle	
MATCHA LATTÉ	4,50€
Poudre très fine de thé vert, lait	
LATTE	3,50€
Expresso, double dose de lait	

### OPTIONS

LAIT VÉGÉTAL : AVOINE, COCO, AMANDE, SOJA	+0,5€
SIROPS BACANHA	+0,5€
CHANTILLY MAISON	+1€

## **BOISSONS FRAÎCHES**

### **JUS DE POMMES DES VERGERS DE BAROUSSE**

LE DELICAT	3,80€
LE PETILLANT	4,00€

### **NECTARS ET JUS ALAIN MILLIAT - 25CL**

NECTAR FRAMBOISE MECKER	4,50€
NECTAR ABRICOT BERGERON	4,50€
NECTAR POIRE WILLIAMS	4,50€
JUS ANANAS	4,50€
ORANGE DE SICILE	4,50€
LA PÉTILLANTE CITRON VERT - BIO	4,50€

### **LIMONADES DE BÉNÉ - 33CL**

LIMONADE CITRON	4,70€
LIMONADE FRAMBOISE HIBISCUS	4,70€
GINGER BEER Gingembre, citron vert	5,20€

### **BIERES DE BÉNÉ - 33CL**

BLANCHE	6,50€
BLONDE	6,50€

## CREMES GLACÉES

VANILLE  
CHOCOLAT  
CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

## SORBETS PLEIN FRUITS

FRAMBOISE  
MANGUE ORANGE

1 BOULE	3€
2 BOULES	4,50€
3 BOULES	5,50€

## COUPES GLACÉES MAISON

PROFITEROLE **6€**

Gros chou, Glace Vanille, Sauce chocolat maison

AFFOGATO **4€**

1 boule de glace vanille - Espresso

CHOCOLOVE LIEGEOIS **7,5€**

Sauce chocolat maison - 2 boules de glace chocolat  
Chantilly maison - Amandes effilées torréfiées - Chou Chocolove

DAME BLANCHE VANNILADICT **7,5€**

Sauce chocolat maison - 2 boules de glace vanille  
Chantilly maison - Amandes effilées torréfiées - Chou Vanilladict

COUPE PIROUETTE **9€**

Sauce chocolat maison, 2 boules de glace cacahuètes caramélisées  
Chantilly maison - Caramel Beurre salé maison -  
Cacahuètes torréfiées - Minichou Pirouette