



TAPAS A PARTAGER !

Croquetas ♥ jamon iberico	11	Frites +2€ avec fromage	7
ou ♥ ossau iraty piment d'espelette	12	Frites de patate douce	9
Burrata truffe d'été toast à l'huile d'olive	11	Crousty chicken	12
Nachos guacamole cheddar, jalapenos	11	Gyozas de légumes	10
Empanadas éffiloché de bœuf, sauce BBQ	11	Croc apéro ♥ saumon <i>ou</i> ♥ jambon	10
		Onion rings	10
		Tempura de gambas	12
		Petit camembert rôti au miel	11

PLANCHE FRINGALE 22€

crousty chicken, gyozas, frites de patate douce, oignon rings, tempura

POUR 3/4

PLANCHE MIXTE 27€

lomo, coppa, jambon, rosette, tomme

CHARCUTERIE D'EXCEPTION & FROMAGES DELICIEUX DE LA MAISON OLIVERAS

Pâté de campagne au piment d'Espelette	10
Planche de chiffonnade jambon blanc truffé	13
Planche de chiffonnade jambon serrano	13
Assiette de jambon cebo pata negra	18
Planchette de tommes à la truffe & à l'ail des ours	13
Fuet Catalan	9



RÉSERVATIONS & PRIVATISATIONS

POT DE DEPART, AFTER-WORK,
ANNIVERSAIRE...

DÉCOUVREZ NOS FORMULES GROUPES !

CONTACTEZ-NOUS
CHOUCHOU.ASNIERES@GMAIL.COM



LES MEMBRES DE LA FAMILLE SCHOOLYARD

BEAUCOUR

PARIS 8
@beaucourfolie8

CHOUCHOU

ASNIÈRES
@chouchou_asnieres

THE BOWLER

PARIS 8
@thebowlerparis

POMPON

Suresnes
@pompon_susu



SCHOOLYARD.FR

DU MONDE.
DU CŒUR.
DU BRUIT.

BOISSONS FROIDES

Coca, Coca zéro	33cl	5
Orangina, limonade	25cl	5
La french s'il vous plaît!	25cl	7
Ginger beer		4.5
Jus de fruits	25cl	4.5
Orange, Ananas, Fraise, Tomate, Pomme		7
Kombucha feuilles de figuier Archipel	33cl	7

Tensai Tea
Thé Matcha 33cl
menthe poivrée 7€

THE GLACÉ
MAISON 5€



ALCOOLS

WHISKY 4cl

Ballantines Finest	Écos.	10
Bushmills Original	Irlan.	11
Jack Daniels N°7	Usa	10
Buffalo trace	Usa	10
Monkey Shoulder	Écosse	11
Glenmorangie	12ans, Écos.	12
Talisker	Port Ruighe, Écos.	13
Bellevoye Bleu	France	11
Hatozaki	Japon	12
Nikka coffey grain	Jap.	13

VODKA 4cl

42 Below	Nv-Zélande	11
Vodka di farmily	Italie	12
Grey goose	France	13

GIN 4cl

Bulldog Gin	Angleterre	11
Hendrick's gin	Écosse	12
Drumshanbo gunpowder	Irlande	12
Isola di favignana	Italie	12
Citadelle	France	12
Belle rive	France	12
Madlord	France	13

RHUMS 4cl

Kraken	Black spiced, Trinid.	11
Bumbu Original	Barbade	12
Don Papa	Philippines	12
Flor de caña	12 ans	12
Coloma	8ans, Colombie	12
Diplomatico	Venezuela	13
Matusalem Gran Reserva	15 ans, Rép. dom.	13
Botran	15ans, Guatemala	12

BOISSONS CHAUDES

Café Massaya	2.5
Décaféiné	2.5
Allongé	2.5
Café noisette	2.8
Café crème	5
Chocolat	5.5
Cappuccino	5.5
Thés, infusions	5
Thé au lait	5

EAUX

Perrier	33cl	5
San benedetto	75cl	7
Plate <i>ou</i> Pétillante		

TEQUILA 4cl

Don Julio blanco	Mexique	13
Vecindad Reposado	Mex.	12

MEZCAL

Nuestra Soledad	Mexique	12
-----------------	---------	----

CACHACA

Cachaca Yaguara	Brésil	12
-----------------	--------	----

DIGESTIF 4cl

Cognac Gautier	10	
Calvados Christian Drouin	10	
Armagnac Armin	10ans	11
Get 27	8	
Menthe pastille giffard	8	
Bailey's	8	
Amaretto	8	
Limoncello	8	
Poire Williams	9	
Vieille Prune de Souillac	10	
Dolin genepi	11	
Chartreuse verte	12	

APERITIFS

Suze	4cl	7
Pastis	2cl	5
Martinj	6cl	7
rouge/blanc		

RHUM
ARRANGÉS 8€
DE LA MAISON 6cl



CHOU CHOU



BAR COOL & BRASSERIE CHOUETTE
11 AV. DE LA PAIX - ASNIÈRES-SUR-SEINE
01 40 86 30 87
CHOUCHOU-ASNIERES.FR
SCHOOLYARD.FR

SUIVEZ-NOUS !

Facebook Instagram @CHOUCHOU_ASNIERES

LES GROS APEROS

HAPPY HOURS!
LUNDI - JEUDI 17H30 - 20H30
VENDREDI HAPPY DAY

PINTE DE BLONDE 7€ Tuborg PINTE DE BIÈRES SPÉCIALES 7,5€ Grimbergen blonde, La Bête, Colomba blanche, Brooklyn Defender IPA, St Austell Cloudy Job NEIPA	MOCKTAIL CHOUCHOU 7€ COCKTAILS CLASSIQUES 8€ ROSÉ PISCINE 7€ COUPE DE CHAMPAGNE 8€
---	---

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	75cl
Tuborg	5	9	7
Grimbergen Blonde	5	10	7,5
Colomba Blanche	5	10	7,5
Brooklyn Defender IPA	5	10	7,5
St Austell Cloudy Job NEIPA	5	10	7,5
La Bête	6	11	7,5
Guinness	.	11	.
Monaco, Panaché	5	10	7



BOUTEILLES 33CL

Corona	7
Desperados	7
Brooklyn effects IPA 0,4%	7
Corona Cero 0,0%	7

BULLES & CHAMPAGNE

	coupe 10cl	btl 75cl
Prosecco DOC Spumante Montas <i>Souple et frais, bulle fine, notes florales</i>	7	45
Champagne AOP - Stan Bonafé <i>Finesse et fraîcheur</i>	10	65
Champagne AOP - R de Ruinart <i>Savoureux et élégant, très citronné, avec une belle vinosité et de la longueur</i>	9	110

MAGNUMS - 1,5L LES TRÈS GROSSES BOUTEILLES

Côtes de Provence AOP Miraval	80
Chablis AOP Famille Savary	100
Bourgogne Pinot Noir AOP Frédéric Magnien	100
Saint-Joseph AOP Les Vins de Vienne	100

UNE TRÈS BELLE SÉLECTION DE QUILLES!



Les millésimes étant susceptibles de changer, n'hésitez pas à nous les demander!

ROUGES

— **LE BON PETIT ROUGE DE LA MAISON** **AB**
collab **SCHOPLYARD** x Maison Marigny
VDF Pinot noir Rond & fruité.

	15cl	50cl	75cl
— VAL DE LOIRE ♥ Bourgueil AOC AB Catherine et Pierre Breton, Trinch <i>Rebelle et gourmand, baies rouges, notes poivrées</i> Menetou-Salon rouge AOP Domaine de la Farge Les Pleurants <i>Frais, ciselé, floral.</i> Saumur-Champigny AOC AB Domaine des Roches Neuves <i>Savoureux et fringant, aux saveurs de framboise.</i>	7	21	35
— BEAUJOLAIS Brouilly AOC Les Pas Perdus Zéro Sulfite <i>Juteux, fruité et croquant, baies acidulées.</i> Saint-Amour AOC Domaine des Pierres <i>Frais et soyeux, framboise et cerise.</i> Morgon AOC Daniel Bouland «Corcelette» <i>Souple et velouté, fruits mûrs et notes kirschées.</i>	7.5	23	36
— BOURGOGNE Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Pansiot <i>Structuré, tanins soyeux, fraise des bois, myrtille, notes boisées.</i> Mercurey AOP Domaine la Monette <i>Soyeux, aérien, griotte, framboise.</i> ♥ Chorey les Beaune, Dom. Pansiot <i>Belles notes fruitées et boisées.</i>	10	33	48
— JURA Arbois Trousseau AOP Fruitière viticole d'Arbois <i>Léger et fruité.</i>	.	.	37

BLANCS

— **LE BON PETIT BLANC DE LA MAISON** **AB**
collab **SCHOPLYARD** x Famille Descombe
VDF Chardonnay Gourmand, fruité.

	15cl	50cl	75cl
— LANGUEDOC-ROUSSILLON & SUD-OUEST ♥ Viognier, IGP Pays d'Oc, Domaine des Salices <i>Onctueux et plein, abricot.</i> IGP Côtes de Gascogne AB Moelleux Domaine de Maouries Les Fruits <i>Moelleux et frais, ananas, passion.</i>	6.5	21	32
— VAL DE LOIRE Anjou blanc AOC AB Le P'tit Chenin <i>Vif et bien sec, croquant comme une pomme.</i> Pouilly Fumé AOC Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur racée, pamplemousse.</i> Sancerre AOP AB Nicolas Millet Domaine des Côtes Blanches <i>Du volume, de la fraîcheur, des agrumes.</i>	7	21	35
— LANGUEDOC-ROUSSILLON & SUD-OUEST Pouilly Fumé AOC Les Clairières <i>D'une belle fraîcheur racée, pamplemousse.</i> Sancerre AOP AB Nicolas Millet Domaine des Côtes Blanches <i>Du volume, de la fraîcheur, des agrumes.</i>	9.5	32	48
— VIN NATURE Vin de France AB sans sulfite ajouté Lo petit Fantet d'Hippolyte <i>Souple, plein, poire, tilleul, acacia.</i>	.	.	50

ROSÉS

— **LE BON PETIT ROSÉ DE LA MAISON** **AB**
collab **SCHOPLYARD** x Famille Descombe
Frais & fruité.

	15cl	50cl	75cl
IGT Basilicate, Canio Rosato - Italie <i>Lumineux, frais, volcanique et très fruité.</i> Côte de Provence AOC Minuty Côté presqu'île <i>Belle fraîcheur sur des petites baies acidulées.</i>	6	20	30
	.	.	34
	8	27	40

— BORDEAUX

Castillon Côtes de Bordeaux AOC
Château Beynat **Biodynamie**
Souple & rond

Saint-Emilion Grand Cru AOC
Clos Petit Corbin *Tanins veloutés, Cassis, fruits rouges, notes boisées, cannelle.*

Pessac-Léognan AOC Les Demoiselles de Larrivet-Haut-Brion 2019
Bien construit, fruits noirs, amande grillée, épices.

— VALLÉE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage AOC David Reynaud **AB**
Juteux et ciselé, poivre, violette, note lardée.

Saint-Joseph AOC Les vins de Vienne
Nez de fruits rouges frais, cerise, menthe fraîche.

Châteauneuf du Pape AOC **AB**
Les Granières de la Nerthe
Ample et velouté, cerise, cassis, cannelle, garrigue.

— LANGUEDOC-ROUSSILLON

Terrasse du Larzac
Famille Fillon Sainte Apolline **AB**
Soyeux, cuir, mûre, poivre, notes boisées d'épices.

♥ Pic Saint-Loup AOP Bergerie de l'Hortus
Soyeux et élégant, garrigue, laurier, fruits noirs.

— VINS DU MONDE

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Italie
Di Berardino - Fontevecchia **AB**
Frais, croquant, mûre et autres fruits noirs.

♥ Syrah - Vinologist - Afrique du Sud
Souple, charnu, myrtille, fumée, note lardée.

— VIN NATURE

Côtes du Rhône AOC Ch. De Montfrin
Un coup de dés **AB** **zéro sulfite**
Cassis, violette, éclatant.

— VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu AOC, Les Vins de Vienne
Ample et onctueux, abricot, pain grillé

— BOURGOGNE & CHABLIS

Petit Chablis AOC Domaine Gueguen
Frais, gourmand, fruits blancs, citronné.

♥ Pouilly-fuissé AOC, Thierry Drouin
Souple, rond, fleur blanche, miel, final toasté

— VINS DU MONDE

Italie Pinot Grigio **AB** IGT
Terre Siciliane - Vinistella
Souple, rond, nez de fruits blancs, estragon.

♥ Sauvignon - Nouvelle-Zélande
Marlborough Endless River
Très frais, fruits de la passion et citron vert.

— VIN NATURE

Vin de France **AB** sans sulfite ajouté
Lo petit Fantet d'Hippolyte
Souple, plein, poire, tilleul, acacia.

COCKTAILS CLASSIQUES* 10€

Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier Gin Tonic Gin, tonic, citron Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne Daïquiri passion Rhum, citron vert, passion, sirop d'orgeat Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, jus de cranberry & ananas Margarita Tequila, Triple sec, citron vert, sucre de canne Maï Tai fruits rouges Rhum, citron vert, triple sec, purée de fruits rouges Hulk Sirop concombre, citron vert, vodka, Ginger beer	BAR A SPRITZ* Prosecco, liqueur, eau gazeuse Aperol Spritz Hugo Spritz Limoncello Spritz Lillet Spritz Campari Spritz Framboise Spritz
--	--

BAR A MULES*

Moscow Mule (Vodka) London Mule (Gin) Kingston Mule (Rhum) Dublin Mule (Whisky)	Angostura, citron vert, ginger beer
--	-------------------------------------

JÄGERBOMB 10€
jargemeister, energy drink

METRE DE SHOTS 50€

Argotier x SCHOPLYARD

COCKTAILS DE OUF! 12€

Expresso Martini Fair vodka AB , Fair liqueur de café, pur arabica AB Le velours Fair vodka AB , crème de mûre et cassis, Jus de citron AB , cordial de verveine A la fraîche Gin Citadelle, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron AB , concombre pressé, menthe fraîche Le béguin Rhum brun et blanc Planteray, liqueur d'abricot du Roussillon, Triple sec, Angostura bitters, jus de citron vert	La mandale Rhum épicié, liqueur de mangue, jus d'ananas AB , jus de citron vert AB , piment Le pornstar Vodka AB , vanille, liqueur de passion, purée de passion Le negroni Gin AB , Vermouth, Campari Le old fashioned Bourbon, Angostura bitters, sucre français AB
--	--

Contenance des cocktails de 5cl à 30cl (4cl d'alcool)

LES SANS ALCOOLS

VIRGINS 8€

Virgin Ginto JNPR N°1 Virgin Mojito Virgin Spritz Virgin sex on the beach	Joli Coeur Framboise, cassis, poivre de Timut, thé noir Le pépète Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau, verveine Le flambeur Fleur d'hibiscus, épices gingembre, piment
--	---

MOCKTAILS 8€

Chouchou HH 7€ Fraise, ananas, vanille, coco
--

Pris en euros, service inclus. Liste des allergènes disponible sur demande. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.