

La palette de la semaine

Entrée / Plat OU Plat / Dessert - 31€

Entrée / Plat / Dessert - 37€

Formule boissons comprises* - 67€

(*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau / café et thé)

ENTRÉES

Gaspacho de melon, huile de menthe et féta

ou

Pomme de terre farcie au hareng et à la pomme Granny Smith

Crème de moules marinières

PLATS

Magret de canard laqué au miel, pistache

Polenta crémeuse, haricots beurre et pêche

ou

Pêche du jour

Aubergine, gâteau de pommes de terre, beurre blanc

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

DESSERTS

Tiramisu fraises et spéculoos

ou

Abricot, miel et romarin

Menu enfant - 15€

Steak à cheval & frites

+ 2 boules de glaces (vanille, chocolat ou fraise)

+ Sirop à l'eau

À la carte

NOS ENTRÉES

Truite de mer

13€

Asperges blanches et fraises

Foie gras de canard, rhubarbe et pain d'épices

18€

Focaccia à la tomate

11€

Crème de chèvre et mortadelle de Bologne

Crème de petits pois glacée à la menthe

13€

Burrata et olives

NOS PLATS

Pavé de coeur de rumsteak Black Angus à la sauce au poivre

36€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Tartare de bœuf haché au couteau par notre boucher

24€

Soja, huile de sésame et piment fumé, frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Fish and chips de cabillaud

25€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare

Girolles, abricots, courgettes et sauce Sotolon

26€

Aile de raie sauce Dugléré

28€

Ratatouille niçoise

La véritable salade César

24€

Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons

Tajine (pour 2 personnes)

40€

Volaille de Licques, citron, olives vertes et coriandre

NOS DESSERTS

Glace de la Ferme des Auges

3€

Citron jaune, fromage blanc, café, fraise, vanille, chocolat, fruits tropicaux, spéculoos, pistache, framboise

Crème brûlée à la chicorée

10€

Profiteroles à la vanille de Madagascar

11€

Tartelette à la fraise

10€

Crème légère à la vanille et sorbet fraise

Minestrone de fruits du moment et sorbet aux fruits

9€

Café gourmand

10€

Thé gourmand

12€

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

12€

NOS COCKTAILS

Moscow Mule - 15 cl 12€
Absolut Vodka / Ginger beer / Jus de citron vert

Gin tonic - 18 cl 14€
Gin du Cerisier & Tonic

Mojito - 16 cl 12€
Rhum Havana Club / Sucre de canne / Menthe / Citron vert & eau gazeuse

Américano - 12 cl 12€
Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat

Chandon Garden Spritz - 15 cl 12€

Hugo Spritz - 15 cl 12€
Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / eau gazeuse

Le Rosé du Cerisier - 19 cl 12€
Pinot Noir Rosé M20 / Cointreau / Sirop de pêche / Eau gazeuse

Le Mille et une nuits - 19 cl 12€
Sangria Blanche / Infusion froide Cerisier en fleur / Sirop de Vanille et Grenadine

Cocktail du Moment - 15 cl 12€

sans alcool

Violetta - 22cl 8€
Sirop & limonade à la violette / Schweppes tonic

Virgin mojito - 16cl 8€
Sirop de rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & eau gazeuse

NOS APÉRITIFS

Ricard - 3cl 5€

Martini blanc ou rouge - 8cl 8€

Porto blanc ou rouge - 10cl 8€

Kir vin blanc ou pétillant - 12,5cl 9€

Picon vin blanc - 15cl 9€

NOS BIÈRES

Brasserie Saint Omer “La Pils du Cerisier” 4,5€ / 6€ / 8,5€
Bière blonde, 5,2°

Brasserie Castelain “Cadette IPA” 5,5€ / 7€ / 9,5€
Bière blonde pression, 6°

Picon bière 5,5€ / 7€ / 9,5€

Bière bouteille sans alcool, Goudale 5€

NOS CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
Denis Salomon, Ma Vallée Eclairée, Extra Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, Le Réserve, Extra Brut		105€
Drappier “André et Michel”, Rosé Brut Nature		95€

NOS SOFTS

Coca cola, Coca zéro - 33cl	5€
Fanta orange - 25cl	5€
Schweppes agrumes ou tonic - 25cl	5€
Ice tea, Oasis - 25cl	5€
Jus de fruits “Jus de rêve BIO” Pomme, tomate, orange, ananas - 25cl	5,5€
Limonade “La Gosse” - 25cl Nature ou Violette	

NOS WISKIES (4CL)

Jack Daniel’s “Tennessee Whiskey”	10€
Glenmorangie 10 ans	12€
Glenlivet “Founder’s Musette”	14€
Laphroig 10 ans “Islay Single malt”	14€
Macallan Double Cask “12 years”	14€
Aberlour “Casg Annamh	25€

NOS DIGESTIFS

Get 27 ou 31 - 6cl	8€
Bailey’s - 6cl	8€
La vieille prune Édition le Cerisier - 4cl	8€
Genièvre de Houlle - 4cl	15€
Eau de vie : framboise ou poire williams - 4cl	15€
Calvados Busnel “Beaujour” - 4cl	15€
Cognac Camus “Very Special” - 4cl	15€
Irish Coffee - 12,5cl	15€

NOS VINS

ROSÉS

Mayenne, Pinot Noir “M20”
Maison du Pin, 2024

Côte de Provence
Maison Galoupet, 2025

Verre 12.5cl
Bouteille 75cl

7€ 36€

8€ 44€

BLANCS

Viognier “First Flight”
Domaine Bott , 2025

Côte de Provence
Domaine Gavoty, 2024

Mayenne Chardonnay, “M53”
Maison du Pin *Verre, 2019 / Bouteille 2023*

Jurançon, “Boléro”
Domaine Cauhapé, 2022

Bourgogne Aligoté
Domaine Chevrot ,2024

Saint-Joseph “Ro-Rée”
Louis Cheze, 2023

Côtes Catalanes “Iglesias Vella”
Domaine le Roc des Anges, 2020

Gewurztraminer “Hengst”
Domaine Zind Humbrecht, 2015

Côte de Beaune “Le puy de l’ours”
Jean & Juliette Orsoni, 2022

9,5€ 50€

7.5€ 40€

8€ 40€

9€ 48€

8€ 45€

79€

79€

95€

95€

ROUGES

Syrah, “Les vignes d’à Côté”
Yves Cuilleron , 2024

Margaux,
Château Grand Tayac, 2011

Morgon, “Grand Cras”
Antoine Sunier, 2023

Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune
Domaine Chevrot, 2023

Côtes Catalanes “1903”
Domaine le Roc des Anges, 2019

Pomerol “Espérance de Trotanoy”
Chateau Trotanoy, 2014

Pommard “Cuvée Suzanne Chaudron”
Hospices de Beaune, 2021

Pomerol
Chateau le Chemin, 2011

7.5€ 40€

10€ 55€

10.5€ 59€

9.5€ 55€

79€

160€

300€

100€

