

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 et café)

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 et pistache

Polenta crémeuse, haricots beurre et pêches

ou

Pêche du jour

Aubergine, gâteau de pommes de terre et beurre blanc

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

DESSERTS

Tiramisu aux fraises et spéculoos

ou

Abricots, miel et romarin

À la carte

NOS ENTRÉES

Truite de mer

13€

Asperges blanches et fraises

Foie gras de canard

18€

Rhubarbe et pain d'épices

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 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

26€

Sauce Sotolon

Aile de raie sauce Dugléré

28€

Ratatouille niçoise

La véritable salade César

24€

Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons

Menu enfant

15€

Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la chicorée

10€

Profiteroles à la vanille de Madagascar

11€

Sauce au chocolat Valrhona sélection

Tartelette à la fraise

10€

Crème légère à la vanille et sorbet fraise

Minestrone de fruits du moment

9€

Sorbet aux fruits de la Ferme des Auges

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

12€

NOS COCKTAILS

LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

Gin tonic du Cerisier 14€

Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier

La signature du Cerisier 12€

Gin de la Maison du Pin / Rose / Fraise

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

Le Spritz du Cerisier 9€

Orange / Raisin blanc / Touche de soda

Touche de Fraise 9€

Fraise / Rose / Hibiscus / Touche de soda

LES CLASSIQUES

Américano 10€

Campari / Vermouth rouge / Eau pétillante

Moscow Mule 11€

Vodka / Ginger beer / Jus de citron

Apérol Spritz 12€

Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse

Hugo Spritz 13€

Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse

Pour découvrir notre sélection complète de spiritueux et digestifs, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

NOS BIÈRES

25cl / 33cl / 50cl

Brasserie Saint Omer “La Pils du Ceriser” 4.5€ / 6€ / 8,50€

Bière pression blonde, 5,2°

Brasserie Castelain “Cadette Tropical Blast” 5,5€ / 7€ / 9,50€

Bière pression IPA, 6°

Brasserie Castelain “La Grand cru” 5,5€ / 7€ / 9,50€

Bière pression triple, 8,5°

Brasserie Boerenerf “Terroir” 13€ /

Bière pression Kriek, 6.40°

Brasserie Célestin “La Dix” / 8€ /

Bière blonde bouteille, 6.50°

SOFTS

Eau plate “St Amand Villers” - 50cl / 1L 4,5€ / 6€

Eau gazeuse “St Amand Villers” - 50cl / 1L 4,5€ / 6€

Jus de fruits “Jus de rêve” - pur jus de fruit bio 25cl 5€

Au choix : Tomate / Pomme / Orange / Ananas

Perrier - 33cl 5€

Limonade “La Gosse” - 25cl 6,5€

Tonic “La french” 4,5€

Coca cola Original - 33cl 5€

Coca cola Zéro - 33cl 5€

Lipton Ice Tea - 25cl 4€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné / Ristretto - Café Muda 3€

Allongé 3,5€

Café crème 4€

Capuccino 5,5€

Thé “UNAMI” 5,5€

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Denis Salomon "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut	--	135€

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté Domaine de la Folie, 2023	9€	50€
Saumur Domaine Nicolas Grosbois, 2023	8€	40€
AOP Corse,"Fiumeseccu" Domaine 'Alzipratu, 2025	9€	50€
IGP "First Flight" Viognier, Domaine Graeme et Julie Bott, 2025	9€	50€
VDF Chardonnay "M53" Maison du Pin, 2019	9€	

VINS MOELLEUX

Jurançon, "Bolero" Domaine Cauhapé, 2021	9€	48€
---	----	-----

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir Domaine Rion, 2022	9€	50€
AOC Bugey, "Les Arcs" Domaine Bonnard, 2025	10€	55€
IGP Ile de beauté "Mino" Domaine Sant Armettu , 2024	9€	50€
IGP Syrah, "Vignes d'à côté" Domaine Yves Cuilleron, 2024	7.50€	39€
Margaux Château Grand Tayac, 2011	12€	65€
VDF Pineau d'Aunis "M50" Maison du Pin, 2025	8.50€	47€

VINS ROSÉS

Vin-de-France, "Pinot noir M20" Maison du Pin, 2023	7€	36€
Côte de Provence, Cuvée "G" Maison Galoupet, 2025	8€	44€

Toutes nos appellations sont en AOC