

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

Veau “Vitello Tonnato”

Veau fondant, crème au thon, câpres, parmesan et roquette

ou

Gaspacho de tomates anciennes

Basilic, olives taggiasches et granité de concombre au gin

PLATS

Mignon de porc cuit à basse température

Aubergine en milanaise, ketchup d'oignons et jus réduit

ou

Saumon confit servi tiède

Rouille safranée, jus de soupe de poisson et légumes du soleil

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie ”

DESSERTS

La pêche Melba à notre façon

Pêche rôtie, glace à la vanille, framboise et amande

ou

Panna cotta melon et pastèque

Fraîcheur de menthe et touche de citron vert

À la carte

NOS ENTRÉES

Truite de mer

Asperges blanches et fraises

13€

Foie gras de canard

Rhubarbe et pain d'épices

18€

Focaccia à la tomate

Crème de chèvre et mortadelle de Bologne

11€

Crème de petits pois glacée à la menthe

Burrata et olives

13€

NOS PLATS

Pavé de coeur de rumsteak à la sauce au poivre

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

36€

Tartare de bœuf haché par notre boucher

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

24€

Fish and chips de cabillaud

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare

25€

Girolles, abricots, courgettes

Sauce Sotolon

26€

Aile de raie sauce Dugléré

Ratatouille niçoise

28€

La véritable salade César

Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons

24€

Menu enfant

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

15€

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la chicorée

10€

Profiteroles à la vanille de Madagascar

Sauce au chocolat Valrhona sélection

11€

Tartelette à la fraise

Crème légère à la vanille et sorbet fraise

10€

Minestrone de fruits du moment

Sorbet aux fruits de la Ferme des Auges

9€

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



La palette de la semaine

Starter / Main course OR Main course / Dessert - 31€

Starter / Main course / Dessert - 37€

Drinks included - 67 €*

*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

Available at every services

STARTERS

Vitello Tonnato

Tender veal, tuna cream, capers, parmesan cheese and rocket

or

Heirloom tomato gazpacho

Basil, Taggiasca olives and gin cucumber granita

MAIN COURSES

Slow-cooked pork tenderloin

Milanese-style aubergine, onion ketchup and reduced jus

or

Warm confit salmon

Saffron rouille, fish soup jus and Mediterranean vegetables

CHEESE

(An extra €12)

Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

DESSERTS

Melon and watermelon panna cotta

Fresh mint and a hint of lime

or

Our take of Peach Melba

Roasted peach, vanilla ice cream, raspberry and almond



À la carte

OUR STARTERS

See trout

13€

White asparagus and strawberries

Duck foie gras

18€

Rhubarb and gingerbread

Tomato focaccia

11€

Goat's cheese and mortadella from bologna

Iced pea soup with mint

13€

Burrata and olives

OUR MAIN DISHES

Rumsteak

36€

Pepper sauce, french fries and salad

Hand-cut beef tartare, prepared

24€

Soybeans, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Cod Fish and Chips

25€

French fries and tartar sauce

Chanterelles, apricot and zucchini

26€

Sotolon sauce

Skate wing with Dugléré sauce

28€

Ratatouille niçoise

Caesar salad

24€

Poultry, anchovies, eggs, parmesan and croutons

Children's menu

15€

Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup

NOS DESSERTS

Chicory crème brûlée

10€

Madagascar vanilla profiteroles

11€

Chocolate sauce

Strawberry tartlet

10€

Minestrone of seasonal fruits

9€

Sorbet of seasonal fruits des Auges

Selection of Matured Cheeses from La Prairie Cheese Dairy

12€