

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

Pâté en croûte

Pickles et condiment moutardé

ou

Velouté de potimarron

Oeuf parfait, croûtons et huile de graines torréfiées

PLATS

Tendron de veau braisé

Purée de carottes

ou

Pêche du jour

Risotto de kasha et vierge aux herbes fraîches

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

DESSERTS

Poire fondante aux épices

Glace vanille

ou

Tarte au chocolat

Caramel au beurre salé

Menu enfant - 15€

Steak à cheval & frites

+ 1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)

+ Sirop à l'eau

À la carte

NOS ENTRÉES

Gravlax de saumon

14€

Condiments de betterave

Foie gras de canard mi-cuit IGP

19€

Chutney de figue

Vapoureux maroilles

12€

Crackers

Tourte de canard

13€

Jus à la bière Kriek

Entrée du menu

12€

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

Le végétarien du moment autour du potimarron

26€

Aile de raie façon grenobloise

28€

Pommes de terre vapeur

Poitrine de cochon de la région confite

25€

Pommes de terre grenailles sautées

Plat du menu

22€

NOS DESSERTS

Glace de la Ferme des Auges

4€

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

Crumble rhubarbe

12€

Riz au lait et caramel au beurre salé

10€

Pavlova pistache et griottes

10€

Dessert du menu

8€

Café gourmand

10€

Thé gourmand

12€

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

12€

NOS COCKTAILS

Moscow Mule - 15 cl <i>Absolut Vodka / Ginger beer / Jus de citron vert</i>	12€
Gin tonic - 18 cl <i>Gin du Cerisier & Tonic</i>	14€
Mojito - 16 cl <i>Rhum Havana Club / Sucre de canne / Menthe / Citron vert & eau gazeuse</i>	12€
Américano - 12 cl <i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	12€
Chandon Garden Spritz - 15 cl	12€
Hugo Spritz - 15 cl <i>Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / eau gazeuse</i>	12€
Le Rosé du Cerisier - 19 cl <i>Pinot Noir Rosé M20 / Cointreau / Sirop de pêche / Eau gazeuse</i>	12€
Le Trop Mignon - 19 cl <i>Malibu / Guignolet Kirsch / Bulle du Pin rosé / eau Gazeuse</i>	12€
Cocktail du Moment - 15 cl	12€

sans alcool

Violetta - 22cl <i>Sirop & limonade à la violette / Schweppes tonic</i>	8€
Virgin mojito - 16cl <i>Sirop de rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & eau gazeuse</i>	8€

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” <i>Bière blonde, 5,2°</i>	4,5€ / 6€ / 8,5€
Brasserie Castelain “Ch’ti” <i>Bière blonde triple, 8,5°</i>	5,5€ / 7€ / 9,5€
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	15€	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€

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

French pâté en croûte

or

Pumpkin velouté

Slow-cooked egg and croutons

MAIN COURSES

Braised veal shank

Carrot purée

or

Fish of the day

Kasha risotto fresh herbs vierge

CHEESE

(An extra €12)

Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

DESSERTS

Spiced melting pear

Vanilla ice cream

or

Chocolate tart

Salted butter caramel

Children menu - 15€

Steak with fried egg & fries

+ 1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry)

+ Squash

À la carte

NOS ENTRÉES

Gravlax salmon

14€

Duck foie gras, fig chutney

19€

Maroilles cheese soufflé

12€

Crackers

Duck pie

13€

Beer jus

Starter from our menu

12€

NOS PLATS

Black Angus Rumsteak

36€

Pepper sauce, french fries and salad

Hand-cut beef tartare, prepared

24€

Soybeans, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Seasonal vegetarian dish featuring butternut squash

26€

Grenobloise-style skate wing

28€

Courgette purée with basil

Slow-cooked pork belly

25€

Sautéed potatoes

Main course from our menu

22€

NOS DESSERTS

Artisanal Ice Cream from La Ferme des Auges

4€

Lemon, fromage blanc, coffee, strawberry, vanilla, chocolate, tropical fruits, speculoos, pistachio, raspberry

Rhubarb crumble

12€

Rice pudding with salted butter caramel

10€

Pistachio and Morello cherry pavlova

10€

Dessert from our menu

8€

Gourmet coffee

10€

Gourmet tea

12€

Selection of Matured Cheeses from La Prairie Cheese Dairy

12€