# 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

**Carpaccio de Saint-Jacques**
*Agrumes et herbes fraîches*

**ou**

**Velouté de potimarron**
*Oeuf parfait, croûtons et huile de courge grillée*

## PLATS

**Tendron de veau braisé**
*Carottes fondantes et en purée*

**ou**

**Dos de lieu jaune rôti**
*Mousseline de céleri, éclats de noisettes*

## FROMAGE
( supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie ”

## DESSERTS

**Crumble aux pommes et aux poires**
*Chantilly*

**ou**

**Tiramisu au spéculoos**

# Menu enfant - 15€

Tenders de poulet OU la pêche du jour panée & frites, salade
+ 1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)
+ Sirop à l’eau

*OCTOBRE ROSE : 1€ est reversé à l’association Tout le monde contre le cancer*

# À la carte

## NOS ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit IGP 19€
*Chutney de figue*

Gravlax de saumon 14€
*Condiments de betterave*

Vaporeux 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*

Andouillette chemynoise 24€
*Sauce moutarde à l’ancienne, frites et salade*

Le végétarien du moment autour du potimarron 26€

Aile de raie sauce au beurre blanc 28€
*Riz pilaf*

Poitrine de cochon française confite et laquée 25€
*Pommes de terre grenailles sautées*

Saint-Jacques snackées 32€
*Sauce corail, panais en purée et braisé*

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*

Tartelette abricot 12€
*Glace abricot romarin*

Tarte à la praline rose 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€

*OCTOBRE ROSE : 1€ est reversé à l'association*
*Tout le monde contre le cancer*

# 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 Trop Mignon - 19 cl** — 12€
*Malibu / Guignolet Kirsch / Bulle du Pin rosé / eau Gazeuse*

**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

| | 25cl / 33cl / 50cl |
|---|---|
| Brasserie Saint Omer "La Pils du Cerisier"<br>*Bière blonde, 5,2°* | 4,5€ / 6€ / 8,5€ |
| Brasserie Castelain "Ch'ti"<br>*Bière blonde triple, 8,5°* | 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"*<br>Pomme, tomate, orange, ananas - 25cl | 5€ |
| Limonade *"La Gosse"* - 25cl<br>Nature ou Violette | 5,5€ |

# 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

Scallop carpaccio
*Citrus fruits and fresh herbs*
or
Pumpkin velouté
*Slow-cooked egg and croutons*

## MAIN COURSES

Braised veal breast
*Carrot purée*
**or**
Roasted pollock fillet
*Celeriac mousseline and crushed hazelnuts*

## CHEESE

(An extra €12)
Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

## DESSERTS

Apple and pear crumble
*Apple and pear crumble*
**or**
Speculoos tiramisu

# Children menu - 15€

Tenders OR breaded fish & fries
+ 1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry)
+ Squash

*PINK OCTOBER: €1 is donated to the "Tout le monde contre le cancer" association*

# À la carte

## NOS ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Duck foie gras, fig chutney | 19€ |
| Gravlax salmon | 14€ |
| Maroilles cheese soufflé<br>*Crackers* | 12€ |
| Duck pie<br>*Beer jus* | 13€ |
| Starter from our menu | 12€ |

## NOS PLATS

| | |
|---|---|
| Black Angus Rumsteak<br>*Pepper sauce, french fries and salad* | 36€ |
| Chemynoise Andouillette<br>*Wholegrain mustard sauce, French fries and salad* | 24€ |
| Seasonal vegetarian dish featuring butternut squash | 26€ |
| Grenobloise-style skate wing<br>*Pilaf rice* | 28€ |
| Slow-cooked pork belly<br>*Sautéed potatoes* | 25€ |
| Seared scallops<br>*Coral sauce, parsnip purée and seared parsnips* | 32€ |
| Main course from our menu | 22€ |

## NOS DESSERTS

| | |
|---|---|
| Artisanal Ice Cream from La Ferme des Auges<br>*Lemon, fromage blanc, coffee, strawberry, vanilla, chocolate, tropical fruits, speculoos, pistachio, raspberry* | 4€ |
| Apricot tartlet | 12€ |
| Pink praline tart | 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€ |