



MENU

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

Velouté de potimarron

Oeuf parfait, croûtons et huile de courge grillée

ou

Carpaccio de Saint-Jacques

Agrumes et herbes fraîches

PLATS

Dos de lieu jaune rôti

Mousseline de céleri, éclats de noisettes

ou

Tendron de veau braisé

Carottes fondantes et en purée

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages régionaux

DESSERTS

Crumble aux pommes et aux poires

Chantilly

ou

Tiramisu au spéculoos

À la carte

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit IGP France 19€

Chutney de figues et brioche toastée

Gravlax de truite de mer 14€

Condiments, citron et betteraves

Vaporeux au maroilles 12€

Crackers

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 charolais IGP France haché par notre boucher 24€

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

Noisette de veau fondante 31€

Jus à la chicorée et carottes glacées

Risotto au potimarron 26€

Pleurotes du panicaut

Saint-Jacques snackées 35€

Sauce corail, panais en purée et snacké

La pêche du jour 27€

Rouille et jus d'une bouillabaisse

Plat du menu 22€

Suggestion du jour 26€

Menu enfant 15€

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

NOS DESSERTS

Pavlova diplomate à la pistache 11€

Griottes confites

Tarte au chocolat 10€

Caramel au beurre salé et crème glacée chocolat

Crumble rhubarbe framboise 10€

Chantilly

Dessert du menu 8€

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

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

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 Méo 3€

Allongé 3,5€

Café crème 4€

Capuccino 5,5€

Thé “UNAMI” 5,5€

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Denis Salomon ”Ma Vallée éclairée”, Brut	15€	75€
Billecart - Salmon, “Brut Rosé”, Brut	--	135€

VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté	9€	46€
Domaine de la Folie, 2023		
Saumur	9€	40€
Domaine Nicolas Grosbois, 2023		
AOP Corse, “Fiumeseccu”	11.50€	58€
Domaine ‘Alzipratu, 2025		
IGP “First Flight” Viognier,	10.50€	51€
Domaine Graeme et Julie Bott, 2025		
Mâcon Solutré-Pouilly	12€	55€
François d’Allaines, 2024		
Les Bras m’en Tombent	7€	35€
Cuisine en famille, 2025		

VINS MOELLEUX

Jurançon, “Bolero”	10€	49€
Domaine Cauhapé, 2021		

VINS ROUGES

Côte de Nuits-Villages “Préau”	13.50€	67€
Domaine François d’Allaines, 2023		
AOC Bugey, “Les Arcs”	10€	49€
Domaine Bonnard, 2025		
IGP Ile de beauté “Mino”	9€	46€
Domaine Sant Armettu , 2024		
IGP Syrah, “Vignes d’à côté”	7.50€	39€
Domaine Yves Cuilleron, 2024		
Margaux	12€	65€
Château Grand Tayac, 2011		
VDF Pineau d’Aunis “M50”	8.50€	47€
Maison du Pin, 2025		
Les Bras m’en Tombent	7€	35€
Cuisine en famille, 2025		

VINS ROSÉS

Côte de Provence, Cuvée “G”	9€	46€
Maison Galoupet, 2025		

Toutes nos appellations sont en AOC



Menu

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, croutons and toasted squash oil

MAIN COURSES

Roasted pollock fillet

Celeriac mousseline and crushed hazelnuts

or

Braised veal breast

Tender carrots and carrot purée

CHEESE

(An extra €12)

Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

DESSERTS

Apple and pear crumble

Whipped cream

or

Speculoos tiramisu

À la carte

OUR STARTERS

Semi-cooked duck foie gras, IGP France

19€

Fig chutney and toasted brioche

Sea trout gravlax

14€

Condiments, lemon and beetroot

Maroilles cheese soufflé

12€

Crackers

Starter from our menu

12€

OUR MAIN DISHES

Black Angus Rumsteak

36€

Pepper sauce, french fries and salad

Hand-cut beef tartare, prepared

24€

Soy, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Tender veal noisette

31€

Chicory jus and glazed carrots

Risotto with pumpkin

26€

Seared scallops

35€

Coral sauce, parsnip purée and seared parsnips

Catch of the day

27€

Rouille sauce and bouillabaisse jus

Main course from our menu

22€

Children's menu

15€

Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup

NOS DESSERTS

Pistachio diplomat pavlova

11€

Candied Morello cherries

Rhubarb and raspberry crumble

10€

Chocolate tart

10€

Salted butter caramel and chocolate ice cream

Dessert from our menu

8€

Selection of Matured Cheeses from La Prairie Cheese Dairy

12€