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

Tourte de canard
Jus à la bière Cherry Chouffe

ou

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

PLATS

Tendron de veau braisé
Carottes fondantes et en purée

ou

Pêche du jour
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

Tartelette Mont Blanc
Crême de marron

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

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

Carpaccio de Saint-Jacques 16€
Agrumes et herbes fraîches

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€

Queue de lotte fondante 28€
Riz pilaf et petits légumes

Joue de boeuf confite à la flammande 25€
Purée maison

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€

Coupe Colonel 12€

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" *Bière blonde, 5,2°*	4,5€ / 6€ / 8,5€
Brasserie Castelain "Ch'ti" *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"* Pomme, tomate, orange, ananas - 25cl	5€
Limonade *"La Gosse"* - 25cl 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€

NOS VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
ROSÉS		
Côte de Provence Maison Galoupet, 2025	9€	46€
BLANCS		
Viognier “First Flight” Domaine Bott , 2025	10,5€	51€
Côte de Provence Domaine Gavoty, 2024	7.5€	40€
Cuisine en Famille Vin de France Biologique, 2025	7€	35€
Jurançon, “Boléro” Domaine Cauhapé, 2022	10€	49€
Bourgogne Aligoté Domaine Chevrot ,2024	8€	45€
Côtes Catalanes “Iglesias Vella” Domaine le Roc des Anges, 2020		79€
Gewurztrtaminer “Hengst” Domaine Zind Humbrecht, 2015		95€
Côte de Beaune “Le puy de l’ours” Jean & Juliette Orsoni, 2022		95€
ROUGES		
Pineau d’Aunis, M50 Maison du pin , 2025	9€	
Syrah, “Les vignes d’à Côté” Yves Cuilleron , 2025	7.5€	39€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	12€	65€
Morgon, “Grand Cras” Antoine Sunier, 2023	10.5€	59€
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune Domaine Chevrot, 2024	9.5€	55€
Côtes Catalanes “1903” Domaine le Roc des Anges, 2019		79€
Pomerol “Espérance de Trotanoy” Chateau Trotanoy, 2014		160€
Pommard “Cuvée Suzanne Chaudron” Hospices de Beaune, 2021		300€
Pomerol Chateau le Chemin, 2011		100€

LE CERISIER

Lens

CARTE DES BOISSONS

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

Duck pie
Cherry beer jus
or
Pumpkin velouté
Slow-cooked egg and croutons

MAIN COURSES

Braised veal breast
Carrot purée
or
Fish of day
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
Blanc tartlet chestnut cream

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 *Crackers*	12€
Scallop carpaccio *Citrus fruits ans fresh herbs*	16€
Starter from our menu	12€

NOS PLATS

Black Angus Rumsteak *Pepper sauce, french fries and salad*	36€
Chemynoise Andouillette *Wholegrain mustard sauce, French fries and salad*	24€
Seasonal vegetarian dish featuring butternut squash	26€
Melting monkfish tail *Pilaf rice and vegetables*	28€
Confit beef cheek flemish style *Mashed potatoes*	25€
Seared scallops *Coral sauce, parsnip purée and seared parsnips*	32€
Main course from our menu	22€

NOS DESSERTS

Artisanal Ice Cream from La Ferme des Auges *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€