



Le restaurant du Château de Chériment est accessible uniquement sur réservation. En semaine, réservation de minimum 5 personnes et choix identique pour tous les convives. Réservation au plus tard 24h à l'avance. Tous nos prix s'entendent service et TVA compris.

ALLERGÈNES: certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.
Informez-nous à temps et nous ferons tout notre possible pour adapter la composition de nos plats.



PETITE RESTAURATION

| | |
|--|-------|
| Croque-monsieur, crudités | 10,50 |
| Croque-monsieur Chérumont (coppa, tomate, mozzarella, pesto), crudités | 12,50 |
| Quiche lorraine, crudités | 10,50 |
| Quiche saumon-brocoli, crudités | 12,50 |
| Pâtes bolognaise | 14,00 |

ENTRÉES

| | |
|---|--------------------|
| Plancha de Tapas apéritive - 4 pers. | 19,00 |
| Assiette garnie calamars, sauce tartare maison | 12,00 / plat 16,00 |
| Carpaccio de boeuf | 18,00 |
| Scampis diaboliques - 6 pièces | 11,50 |
| Gambas grillées à l'huile de coriandre, piment - 5 pièces | 18,00 |
| Croquettes de fromage artisanales, garnies - 2 pièces | 10,50 / plat 14,00 |
| Croquettes de crevettes artisanales, garnies - 2 pièces | 14,00 / plat 17,00 |
| Duo de croquettes (fromage & crevettes), garnies | 12,00 / plat 16,00 |



PLATS

| | |
|--|-------------------------|
| Salade aux lardons et chèvre chaud, miel et thym | 18,00 |
| Tomates crevettes, frites | selon le prix du marché |
| Pêches au thon | 15,00 |
| Salade niçoise | 18,00 |
| Pâtes aux vongoles | 19,00 |
| Boulettes sauce liégeoise ou tomate, frites, salade - 2 pièces | 14,00 |
| Hamburger maison Black Angus pur bœuf, frites | 18,00 |
| Saumon sauce vin blanc ciboulette, gratin dauphinois | 18,50 |
| Jambonneau grillé sauce moutarde, pommes de terre rissolées au romarin | 21,00 |
| Pavé de bœuf 250 gr, nature, frites, salade | 18,50 |
| Supplément sauce: poivre vert, champignons crème, béarnaise | 3,00 |
| Américain préparé minute, frites et salade | 19,00 |
| Américain à l'italienne (copeaux de parmesan, roquette et basilic) | 21,00 |
| MOULES (uniquement sur réservation) marinières | 19,00 |
| au vin blanc | 20,00 |
| crème ail | 21,00 |
| à la bière Brugse Zot | 21,00 |

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Mousse au chocolat | 6,50 |
| Dame Blanche | 8,00 |
| Tarte fine aux pommes, flambée au Calvados, boule de glace | 9,50 |

**DÉCOUVREZ NOTRE ASSORTIMENT DE GLACES,
DISPONIBLE AU BAR À TOUT MOMENT.**



CARTE DES VINS

LA COUPE DE CAVA
5,00

LES BULLES

| | |
|--|--------|
| Cava Francoli Brut impérial (75 cl) | 24,00 |
| Champagne Saint Germain de Crayes Réserve brut (75 cl) | 55,00 |
| Champagne Saint Germain de Crayes Réserve brut Magnum (1,5 L) | 120,00 |

VINS BLANCS

| | |
|---|-------|
| La Cour des Dames - Chardonnay - 2019 | 19,00 |
| Domaine de Muzy - Auxerrois - IGP Coteaux de Meuse - 2020 - BIO | 24,00 |
| Domaine Le Portail de Cheverny - Sauvignon - 2019 - Fond de loge | 20,00 |

VINS ROSÉS

| | |
|---|-------|
| La Cour des Dames - Grenache - 2019 | 19,00 |
| Domaine de Muzy - Gris - IGP Coteaux de Meuse - 2019 - BIO | 24,00 |
| Baudet les Centenaires MiSS (Made in South & Sea) - Coteaux d'Aix en Provence - 2020 | 25,00 |
| Château Font du Broc - Côtes de Provence - 2020 | 25,00 |

VINS ROUGES

| | |
|---|-------|
| Les 5 terroirs - Terra Ventoux - Côtes du Ventoux - 2018 | 18,00 |
| La Cour des Dames - Cabernet Sauvignon - 2020 | 19,00 |
| Lou Gaelou - Côte du Rhône - 2020 | 23,00 |
| Expression de Caladoc - IGP Méditerranée - 2018 | 25,00 |
| Cuturi - Tuma Primitivo - Puglia - 2018 - Vin élevé en agro-biodynamie | 34,00 |
| Rully - Domaine du Four Bassot - Vieilles vignes - Jean-Jacques & Sébastien Goult - 2020 | 45,00 |
| La Rose Brisson - Saint-Emilion Grand Cru - Saint-Emilion - 2016 | 55,00 |



BIÈRES AU FÛT

| | | | |
|----------------|----------------|-------|------|
| Battin blonde | Le Demi | 25 cl | 2,50 |
| | Le 33 | 33 cl | 3,00 |
| | La Pinte | 50 cl | 4,50 |
| Battin fruitée | Le Demi | 25 cl | 3,50 |
| | Le 33 | 33 cl | 4,50 |
| Fagnes blonde | Le Galopin | 15 cl | 2,50 |
| | Le Raisonnable | 25 cl | 4,00 |
| | L'Epicurien | 33 cl | 5,00 |
| | L'Intrépide | 50 cl | 6,50 |

BIÈRES EN BOUTEILLE

| | | |
|---------------------|-------|------|
| Battin Extra | 33 cl | 3,50 |
| Battin Triple | 33 cl | 4,00 |
| Blanche de Namur | 25 cl | 3,00 |
| Brugse Zot | 33 cl | 4,00 |
| Chouffe Cherry | 33 cl | 4,50 |
| Ciney blonde | 25 cl | 3,50 |
| Clausthaler 0,0% | 33 cl | 2,50 |
| Cubanisto | 33 cl | 4,00 |
| Duvel | 33 cl | 4,00 |
| Fagnes Blood Orange | 33 cl | 5,00 |
| Houppe | 33 cl | 4,50 |
| Leffe blonde 0,0% | 33 cl | 4,00 |
| Leffe brune | 33 cl | 4,00 |

**LA BIÈRE DU MOIS,
DEMANDEZ-LA !**

VÉRITABLES TRAPPISTES

| | | |
|--------------------|-------|------|
| Chimay bleue | 33 cl | 4,50 |
| Orval | 33 cl | 5,00 |
| Rochefort brune 8° | 33 cl | 4,50 |



BOISSONS CHAUDES

| | |
|--------------------------------------|------|
| Expresso | 2,50 |
| Café | 2,50 |
| Cappuccino mousse de lait | 2,50 |
| Cappuccino chantilly | 3,00 |
| Café noisette | 2,50 |
| Déca | 2,50 |
| Chococcino | 4,00 |
| choco chaud avec une dose d'expresso | |
| Chocolat chaud | 2,50 |
| Cacao + lait | 2,50 |
| Lait chaud | 2,50 |
| Thé «Mighty Leaf» | 3,50 |
| Sélection de 8 sortes | |
| Vin chaud (en saison) | 4,00 |
| Soupe Royco | 3,50 |
| Supplément chantilly | 0,50 |

SOFTS

| | |
|-----------------------------------|------|
| Eau, Bru plate / pétillante | |
| Verre (25 cl) | 2,20 |
| Bouteille (1 L) | 6,00 |
| Pepsi, Pepsi Max | 2,50 |
| Mirinda (orange) | 2,50 |
| 7Up (citron) | 2,50 |
| Ice tea | 2,50 |
| Looza Orange / Ace / Pomme-Cerise | 2,50 |
| Schweppes Indian Tonic | 2,50 |
| Cécémel | 2,50 |

CIDRES

| | |
|-----------------------------|------|
| Somersby Apple / Blackberry | 4,00 |
|-----------------------------|------|

**FORMULES "DOUBLES"
DANS UNE GRANDE TASSE
SUPPLEMENT 1,50**



LA COUPE DE CAVA
5,00

DEMANDEZ NOTRE
CARTE DES VINS

APÉRITIFS AU VERRE

| | |
|-------------------------------|------|
| Martini Bianco | 5,00 |
| Martini Rosso | 5,00 |
| Ricard | 5,00 |
| Campari "on the rocks" | 5,00 |
| Campari Soda / Orange / Tonic | 6,00 |
| Pisang Orange | 6,00 |
| Pineau des Charentes | 5,00 |
| Porto Rouge | 5,00 |
| Kir | 5,00 |
| Amaretto Disaronno | 5,00 |
| Limoncello | 5,00 |
| Picon | 5,00 |
| Apérol | 5,00 |
| Apérol Spritz | 7,00 |

ACCOMPAGNEMENTS



| | |
|-----------|------|
| Jus, soft | 1,00 |
| Picon | 2,00 |

BULLES



| | |
|-------------------------------------|--------|
| Cava Francoli brut impérial (75 cl) | 24,00 |
| Champagne St Germain de Crayes | |
| Réserve brut (75 cl) | 55,00 |
| Réserve brut Magnum (1,5 L) | 120,00 |

VINS

| | |
|----------------------|--|
| La Cour des Dames |   |
| blanc / rosé / rouge | 4,00 / 19,00 |

CAN / BOTTLE COCKTAIL

| | |
|----------|------|
| J&B cola | 6,00 |
|----------|------|



GLACES

| | |
|--|------|
| Magnum | 3,00 |
| Classic / White Chocolate/ Almond / Double Gold Caramel Billionaire | |
| Ben & Jerry's | 3,00 |
| Cookie Dough / Chocolate / Fudge Brownie | |
| Cornetto Classico | 2,50 |
| Calippo | 1,50 |
| Cola / Orange | |

EN-CAS

| | |
|---|-------|
| Chips (sel, paprika...) | 1,50 |
| Gaufre (sucre ou chocolat) | 1,50 |
| Saucisson | 1,50 |
| Portion de fromage 125g. | 3,00 |
| Portion mixte: fromage 250g. et saucisson | 7,50 |
| Portion mini croquettes de fromage chaudes 250g.* | 7,00 |
| Plancha de Tapas apéritive* - 4 pers. | 19,00 |

** uniquement le week-end*