



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-madame, crudités	12,50
Croque-monsieur Chérumont (coppa, tomate, mozzarella, pesto), crudités	12,50
Pâtes bolognaise	14,00
Pâtes carbonara	15,00

ENTRÉES

Plancha de Tapas apéritive - 4 pers.	19,00
Assiette garnie calamars, sauce tartare maison	12,00 / plat 16,00
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
Cassolette d'escargots au beurre d'ail	13,00
Terrine de gibier, confit d'oignons et toast	12,50



PLATS

Salade aux lardons et chèvre chaud, miel et thym	18,00
Boulettes sauce liégeoise ou tomate, frites, salade - 2 pièces	15,00
Bouchée à la Reine, frites	16,00
Hamburger maison Black Angus pur bœuf, frites	18,00
Hamburger savoyard, frites	21,00
Saumon sauce vin blanc ciboulette, gratin dauphinois	22,00
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

DESSERTS

Mousse au chocolat	6,50
Dame Blanche	8,00
Fondant au chocolat, glace vanille	8,50
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*