



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

ENTRÉES

Plancha de Tapas apéritive - 4 pers.	19,00
Assiette garnie calamars, sauce tartare maison	12,00 / plat 17,00
Scampis diaboliques - 6 pièces	13,00
Croquettes de fromage artisanales, garnies - 2 pièces	11,50 / plat 15,00
Croquettes de crevettes artisanales, garnies - 2 pièces	14,00 / plat 18,00
Duo de croquettes (fromage & crevettes), garnies	13,00 / plat 17,00



PLATS

Salade niçoise	18,00
Salade aux lardons et chèvre chaud, miel et thym	18,00
Saumon sauce vin blanc ciboulette, gratin dauphinois	22,00
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
Jambon grillé, frites, salade, béarnaise	18,00
Jambonneau grillé sauce moutarde, pommes de terre rissolées au romarin	21,00
Brochette de bœuf 300 gr, nature, frites, salade	20,50
Pavé de bœuf 300 gr, nature, frites, salade	22,00
Supplément sauce: poivre vert, champignons crème, béarnaise	3,00

DESSERTS

Dame Blanche	8,00
Coupe brésilienne	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

COUPE DE CAVA
6,00

LES BULLES

Cava Francoli Brut impérial (75 cl)	27,00
Champagne Saint Germain de Crayes Réserve brut (75 cl)	59,00
Champagne Saint Germain de Crayes Réserve brut Magnum (1,5 L)	125,00

VINS BLANCS

La Cour des Dames - Chardonnay - 2019	22,00
Domaine de Muzy - Auxerrois - IGP Coteaux de Meuse - 2020 - BIO	26,00
Domaine Le Portail de Cheverny - Sauvignon - 2019 - Fond de loge	27,00

VINS ROSÉS

La Cour des Dames - Grenache - 2019	22,00
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	34,00

VINS ROUGES

Les 5 terroirs - Terra Ventoux - Côtes du Ventoux - 2018	21,00
La Cour des Dames - Cabernet Sauvignon - 2020	22,00
Lou Gaelou - Côte du Rhône - 2020	24,00
Expression de Caladoc - IGP Méditerranée - 2018	26,00
Cuturi - Tuma Primitivo - Puglia - 2018 - Vin élevé en agro-biodynamie	37,00
Rully - Domaine du Four Bassot - Vieilles vignes - Jean-Jacques & Sébastien Goult - 2020	47,00
La Rose Brisson - Saint-Emilion Grand Cru - Saint-Emilion - 2016	57,00



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
	La Pinte	50 cl	5,50
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 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
Duvel	33 cl	4,00
Houpe	33 cl	4,50
Leffe blonde 0,0%	33 cl	4,00
Leffe blonde	33 cl	4,00
Leffe brune	33 cl	4,00
Cubanisto	33 cl	4,00

DEMANDEZ LA
BIÈRE DU MOIS!

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
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	2,50
Orange / Ace / Pomme-Cerise / Melon	
Schweppes Indian Tonic	2,50
Cécémel	2,50
Vithit Mango Passionfruit Perform	4,00
Fever Tree Raspberry and Rhubarb	3,00
Fever Tree Tonic Water Ginger Beer	3,00
Fever Tree Pink Grapefruit	3,00
Red Bull / Red Bull Red Watermelon	3,50

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

CIDRES

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



COUPE DE CAVA
6,00

DEMANDEZ NOTRE
CARTE DES VINS

APÉRITIFS AU VERRE

Martini Bianco	5,00
Martini Rosso	5,00
Ricard	5,00
Campari Orange	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 Spritz	7,00

ACCOMPAGNEMENTS



Jus, soft	1,00
Picon	2,00

BULLES



Cava Francoli brut impérial (75 cl)	27,00
Champagne St Germain de Crayes	
Réserve brut (75 cl)	59,00
Réserve brut Magnum (1,5 L)	125,00

VINS

La Cour des Dames		
blanc / rosé / rouge	4,00 /	22,00

CAN / BOTTLE COCKTAIL

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

ALCOOLS

Kraeken	5,00
Poliakov	5,00
Marula Gin	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 125 gr	3,00
Portion mixte: fromage 250 gr & saucisson	7,50
Portion mini croquettes de fromage chaudes 250 gr*	7,00
Plancha de Tapas apéritive* - 4 pers.	19,00

** uniquement le week-end*