

Menu en français

Nos desserts

Pavlova fruits rouges 8€
Meringue, fruits rouges, crème fouettée

Mousse au chocolat 8.5€
Tuile caramélisée, fleur de sel, pralin

Tiramisu café 9€
Le seul, l'unique, l'authentique

Mon Chéri 10€
Dôme croquant au chocolat et sa mousse de cerise

Tarte au citron meringué 9€
Crémeux citron, meringue italienne, glace citron

Chou pistache 8.5€
Glace pistache, cacahuète caramélisée, caramel beurre salé

Glaces

1 boule 4€

2 boules 6.5€

3 boules 8.5€

*Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Fraise,
Amarena, Citron, Pomme*

Supplément crème fouettée 1.50€

Coupe glacées

Strawberry forever 9€
2 boules de fraise, 1 boule vanille, fruits rouges, crème fouettée

Pistachio dream 9€
2 boules pistache, 1 boule Amerena, pistache concassée, fruits rouges, crème fouettée

Chocolate bomb 9€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée

NOTRE
Carte

CHÉRI
B R A S S E R I E

CHÉRI
B R A S S E R I E

Planches

Assiette de saumon 9€

Saumon fumé, beurre, blinis

Petite planche 11€

Jambon italien, coppa, rosette, spianata, comté, brie truffé, chèvre cendré

Assiette de fromage



Bleu, comté, brie truffé, chèvre cendré, camembert

2 - 6€

3 - 9€

5 - 14€

À partager, accompagnée d'un bon verre de vin

Entrées

Oeuf mayonnaise 5€



Velouté de champignons 7€

Pâté en croûte aux morilles 8€

Pistache, pickles d'oignon rouge, sauce moutarde à l'ancienne

Saumon gravlax 13€

Saumon mariné au combava, houmous de betterave

Burrata frit 13€



Burrata, gaspacho, parmesan

Foie gras 14€

Foie gras, chutney de griotte

Salades

Salade de raviole de Royans 18€



Raviole, oeuf mollet, tomate cerise, champignon, radis

Salade crispy 18€

Poulet croustillant, avocat, betterave chioggia, stracciatella, fruits rouges

Salade Burrata 19€

Burrata, jambon italien, pistache concassée, tomate cerise, fruits rouges, cerneaux de noix

Tartines

Tartine feuilletée Avocado 16€



Houmous de betterave, avocat tranché, oeuf mollet, pousse de poireau, tomate cerise, fêta, fruits rouges

Tartine feuilletée Burrata 17€

Confit de tomate, burrata, jambon italien, pistache concassée, tomate cerise, roquette, cerneaux de noix

Tartine feuilletée Saumon 18€

Stracciatella, saumon fumé, avocat tranché, oeuf mollet, fève edamame, sésame noir, citron, pousse de poireau

Taxes et services compris net en euros

Plats

Saucisse purée 17€

Sauce porto

Monsieur Croque 19€

Chiffonnade de jambon, stracciatella truffée, pomme de terre grenaille, salade

Camembert rôti 21€



Thym, miel, coulis de griottes, chiffonnade de jambon, jambon italien, coppa, rosette, pomme de terre grenaille, salade

Gratin de coquillette truffé 19€

Crème de truffe, chiffonnade de jambon

Viandes

Bavette d'Aloyau 18€

Frites maison et salade

Suprême de volaille 19€

Sauce foie gras, écrasé de pommes de terre, petits légumes

L'entrecôte 25€

Origine Normandie (+/-250g), frites maison et salade

Poissons

Le Saumon 20€

Sauce sauge & basilic, écrasé de pomme de terre, petits légumes

Filet de bar 18€

Sauce crémeuse à la tomate, pomme de terre grenaille, petits légumes

Burgers

Cheeseburger 17€

Bun brioché, steak du boucher origine France, cheddar fondu, pickles de concombre, salade, tomate, confit d'oignon

Crispy chicken 19€

Bun brioché, tenders de poulet origine France, cheddar fondu, confit d'oignon, bacon bites, tomate, crème ciboulette

Mon Amour 20€



Bun tourbillon feuilleté, steak du boucher origine France, stracciatella, spianata piccante, confit d'oignon, champignon de paris, roquette, mayonnaise tomate origan

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison

Accompagnement

Frites maison, pommes de terre grenailles, écrasé de pommes de terre, petits légumes, salade composée 4€

Cheddar fondu +1€

Cheddar fondu, crème ciboulette, lardons, oignon frit +2€

Sauces

Poivre, bleu, mayonnaise, crème ciboulette, ketchup, moutarde, mayonnaise tomate origan, (Cheddar fondu +1€)

Pour toutes demandes d'événements, anniversaires, séminaires contact@brasseriecheri.com

Menu

L'APÉRO DE CHÉRI

Petite planche **ou** assiette de 5 fromages
+ 2 verres de vins au choix* 19 €

(Chardonnay, Tariquet, Aurose, Petit bouc gamay, CJVT)

MA CHÉRIE

(Tous les jours le midi & le soir)

Entrée + plat ou plat dessert 33.90€

Entrée + plat + dessert 36.90€

Entrée

Saumon gravlax, burrata frit, foie gras

Plat

Camembert rôti, gratin de coquillette truffé, l'entrecôte, le saumon, burger Mon Amour

Dessert

Dessert au choix

LE DÉJEUNER

(Uniquement le midi du lundi au vendredi hors vacances & jours fériés)

Plat 14.90€

Entrée + plat ou plat + dessert 19.90€

Entrée + plat + dessert 24.90€

Entrée

Velouté de champignon, pâté en croûte, assiette de saumon

Plat

Cheeseburger, filet de bar, bavette d'Aloyau

Dessert

Mousse au chocolat, yaourt grec aux fruits rouges, 2 boules de glaces

POUR LES PLUS PETITS

Moins de dix ans 11€

Plat

Steak haché, tenders de poulet
Accompagnement au choix*

Dessert

Mousse au chocolat, yaourt grec aux fruits rouges,
2 boules de glaces

CHÉRI

B R A S S E R I E

Nos préparations sont faites maison et sur place - Liste des allergènes disponible au comptoir

Menu in english

Our Dessert

Pavlova fruits rouges 8€
Meringue, red berries, whipped cream

Chocolate Mousse 8.5€
Tuile caramélisée, fleur de sel, pralin

Coffee Tiramisu 9€
The one and only, the authentic

Mon Chéri 10€
Chocolate crunchy dome and its cherry mousse

Lemon meringue tart 9€
Lemon curd, Italian meringue, lemon sorbet

Pistachio Cream Puff 8.5€
Pistachio ice cream, caramelized peanuts, salted butter caramel

Ice Cream

1 scoop 4€

2 scoops 6.5€

3 scoops 8.5€

*Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel, Pistachio,
Strawberry, Amarena, Lemon, Apple*

Supplément crème fouettée 1.50€

Sundae

Strawberry forever 9€
2 strawberry scoops, 1 vanilla scoop, red berries, whipped cream

Pistachio dream 9€
2 pistachio scoops, 1 amarena scoop, crushed pistachios, red berries, whipped cream

Chocolate bomb 9€
2 chocolate scoops, 1 vanilla scoop, chocolate sauce, whipped cream

NOTRE
Carte

CHÉRI
B R A S S E R I E

CHÉRI
B R A S S E R I E

Platters

Salmon Plate 9€
Smoked salmon, butter, blinis

Small Plater 11€
Italian ham, coppa, rosette, spianata, comté, truffled brie, goat cheese

Cheese Plate 🌿
Bleu, comté, brie truffé, chèvre cendré, camembert

2 - 6€
3 - 9€
5 - 14€

To share, accompanied by a good glass of wine

Starters

Egg mayonnaise 5€ ❤️

Mushroom Velouté7€

Pâté en Croûte with Morels 8€
Pistachio, red onion pickles, old-fashioned mustard sauce

Salmon gravlax 13€
Marinated salmon with kaffir lime, beetroot hummus

Fried Burrata13€ ❤️
Burrata, gaspacho, parmesan

Foie gras 14€
Foie gras, sour cherry chutney

Salads

Raviole of Royans salad 18€ 🌿
Ravioli, soft-boiled egg, cherry tomato, mushroom, radish

Crispy salad 18€
Crispy chicken, avocado, chioggia beetroot, stracciatella, red berries

Burrata Salad 19€
Burrata, Italian ham, crushed pistachios, cherry tomatoes, red berries, walnut kernels

Toast

Avocado puff pastry tartine 16€ 🌿
Beetroot hummus, sliced avocado, soft-boiled egg, leek sprout, cherry tomato, feta cheese, red berries

Burrata puff pastry tartine 17€
omato confit, burrata, Italian ham, crushed pistachios, cherry tomatoes, arugula, walnuts

Salmon puff pastry tartine 18€
Stracciatella, smoked salmon, sliced avocado, soft-boiled egg, edamame bean, black sesame seeds, lemon, leek sprout

axes and services included, net in euros

Plats

Sausage and mashed potatoes 17€
Port sauce

Mister Croque 19€
Shredded ham, truffled stracciatella, new potatoes, salad

Roasted camembert 21€ ❤️
Thyme, honey, sour cherry coulis, shredded ham, Italian ham, coppa, rosette salami, new potatoes, salad

Truffled gratin de coquillettes 19€
Truffle cream, shredded ham

Meats

Flank steak18€
Homemade fries and salad

Chicken Supreme19€
Foie gras sauce, mashed potatoes, baby vegetables

L'entrecôte 25€
Origin: Normandy (approx. 250g), homemade fries and salad

Fish

Salmon 20€
Sage & basil sauce, mashed potatoes, mixed vegetables

Sea bass filet 18€
Creamy tomato sauce, new potatoes, mixed vegetables

Burgers

Cheeseburger 17€
Brioche bun, French butcher's steak, melted cheddar cheese, cucumber pickles, lettuce, tomato, onion confit

Crispy chicken 19€
Brioche bun, French chicken tenders, melted cheddar cheese, onion confit, bacon bites, tomato, chive cream

Mon Amour 20€ ❤️
Flaky swirl bun, butcher's steak from France, stracciatella, spianata piccante, onion confit, button mushrooms, arugula, tomato oregano mayonnaise

All our burgers come with homemade fries

Sides

Homemade fries, new potatoes, mashed potatoes, mixed vegetables, mixed salad €4 Meltered cheddar +€1 Meltered cheddar, chive cream, bacon, fried onion +€2

Sauces

Pepper, blue cheese, mayonnaise, chive cream, ketchup, mustard, tomato mayonnaise, oregano, (melted cheddar +€1)

For all event, birthday, and seminar inquiries, please contact contact@brasseriecheri.com

Menu

DARLING'S APERITIF

Small cheese board or plate of 5 cheeses
+ 2 glasses of wine of your choice* **19€**

(Chardonnay, Tariquet, Aurose, Petit bouc gamay, CJVT)

MA CHÉRIE

(Every day at lunchtime & in the evening)

**Starter + main course or main course + dessert
€33.90**

Starter + main course + dessert €36.90

Starters

Gravlax salmon, fried burrata, foie gras

Main course

Roasted Camembert, truffled pasta gratin, ribeye steak, salmon, Mon Amour burger

Dessert

dessert of your choice

THE LUNCH

(Only at lunchtime from Monday to Friday, excluding holidays and public holidays)

Main course €14.90

Starter + main course or main course + dessert €19.90

Starter + main course + dessert €24.90

Starters

Cream of mushroom soup, pâté en croûte, salmon platter

Main course

Cheeseburger, sea bass fillet, flank steak

Dessert

Chocolate mousse, Greek yogurt with red berries, 2 scoops of ice cream

FOR THE LITTLE ONES

Under ten years old €11

Main Course

*Ground beef steak, chicken tenders
Side of your choice**

Dessert

*MoussChocolate ice cream, Greek yogurt with red berries,
2 scoops of ice cream*

CHÉRI
B R A S S E R I E

Our dishes are homemade and prepared on-site - Allergen list available at the counter