













Nos suggestions cocktails*

NOÉ GREEN	12€
GIN HENDRICKS, SIROP DE POIVRE DE TIMUT, CITRON VERT PRESSÉ, JUS D'ANANAS FRAIS, SIROP D'ORGEAT, FEUILLES DE BASILIC	
MI VALENTINA	12€
RHUM AMBRÉ BACARDI, JUS DE FRAISE, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP D'HIBISCUS, SOUPÇON D'ORGEAT, FRUIT DE LA PASSION, MENTHE FRAÎCHE	
BELLINI CHÉRI	9€
PURÉE MAISON DE FRUITS DE SAISON, PROSECCO	

*Retrouvez l'intégralité des cocktails sur la carte des boissons.



Mozzarellas & Charcuteries

BURRATA DU JOUR	14€	
125GR		
LA PIENNOLO	18€	
200GR: BURRATA FARCIE PESTO BASILIC, NOISETTES DE PIENNOLO, TOMATES		
LA TOMATO BUFFALA	14€	 
125GR: BUFFALA, TOMATES, CONFITURE DE TOMATES MAISON		
LA AFFUMICATA	13€	 
200GR: BURRATA FUMÉE, SALADE, TOMATES CERISES		
LE DUO	21€	 
125GR + 125GR: BURRATA ET MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVES TAGGIASCHE, ARTICHAUTS		
JAMBON À LA TRUFFE	13€	
80GR		
JAMBON DE PARME ADOBBO	16€	
80GR		
JE N'ARRIVE PAS À CHOISIR CHÉRI	28€	
ASSORTIMENT DE MOZZARELLAS ET CHARCUTERIES		

Supplément : Salade 3€ - Focaccia 5€ - Salade de tomates 4€ - Truffe 8€

Salades

Légumes frais origine: régionale

NEW YORK SALAD CÉSAR	18€	
FILET DE POULET, POULET PANÉ, SALADE ROMAINE, ŒUF POCHÉ, BACON, CROUTONS, SAUCE CÉSAR		
PIZZA SALADE	18€	
PÂTE À PIZZA, SALADE, MOZZARELLA, JAMBON À LA TRUFFE		
TOMATO MOZZARELLA	18€	 
TOMATES DE COULEUR, MOZZARELLA, BASILIC		

CHÉRI, J'AI ENFIN TROUVÉ LE BON ÉQUILIBRE !



Sans gluten



Végétarien

Prix nets - Service compris

Pizzas

Pâte maison fermentée

MARGHERITA	16€	
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA. APRÈS CUISSON: BASILIC		
PEPPERONI NY	17€	
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, PEPPERONI		
RUCOLIANA	19€	
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, STRACCIATELLA, CHAMPIGNONS APRÈS CUISSON: JAMBON DE PARME, ROQUETTE		
AMALFI	17€	
CRÈME, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, CHÈVRE, MIEL		
MITICA	18€	
PESTO ROUGE, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, CHAMPIGNONS APRÈS CUISSON: JAMBON ROSTELLO ET CHAMPIGNONS		
4 FROMAGGIO	17€	
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, GORGONZOLA, PECORINO SARDE, STRACCIATELLA		
CHÉRI TARTUFO	25€	
CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, TARTUFATA. APRÈS CUISSON: TRUFFE		
SALMONIS CALZONE	20€	
PHILADELPHIA, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, SAUMON FUMÉ, HERBES ET CITRONS		
BUFFALINA	17€	
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA APRÈS CUISSON: BASILIC, TOMATES CERISES		
BOLOGNA	18€	
CRÈME, MOZZARELLA FIOR DE LATTE DI AGEROLA, MORTADELLE		

NOS ENFANTS CHÉRIS



Moitié portion
-
Moitié prix*





*uniquement sur les pizzas et les pâtes
pour les enfants jusqu'à 10 ans

Pasta

Rummo tradition

ALLE VONGOLE	25€	
LINGUINES, PALOURDES, AIL, PERSIL		
ROUGE COMME UNE TOMATE	18€	
PENNES, TOMATES CONCASSÉES, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC		
LITTLE ITALY	24€	
PAPPARDELLES, SAUCE SAFRANNÉE CREMOSISSIMA, GUANCIALE		
CALAMARI	24€	
FUSILLOTTIS, CRÈME DE PARMESAN, CALAMAR PERSILLÉ		
DON'T TRUFFE WITH ME	28€	
TAGLIATELLES À LA TRUFFE		

 Pâtes sans gluten sur demande


 Sans gluten

 Végétarien

Prix nets - Service compris

Seafood

Poissons frais

PAVÉ DE SAUMON.....	20€	
<i>PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ, LÉGUMES RÔTIS</i>		
PALOURDES À L'ÉTOUFFÉE.....	24€	
<i>PALOURDES CUITES À L'ÉTOUFFÉE SOUS LA PÂTE À PIZZA, BASILIC, TOMATES</i>		
POISSON DU JOUR.....	SELON ARRIVAGE	

Steak House

Viandes fraîches : origine France

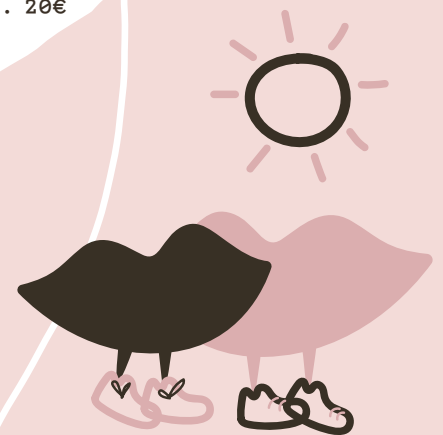
VEAL CHOP MILANESE.....	25€	
<i>ESCALOPE DE VEAU PANÉE, CHAPELURE AU PARMESAN, AIL, ORIGAN DE SICILE, LINGUINES</i>		
BIG CHÉRI BURGER.....	18€	
<i>BŒUF HACHÉ MAISON, CRÈME DE CHEDDAR, GUANCIALE, OIGNONS RÔTIS, POMMES ALLUMETTES</i>		
BEEF STEAK.....	20€	
<i>BAVETTE MARINÉE 250 GR, POMMES ALLUMETTES</i>		
BBQ PORK RIBS.....	19€	
<i>RIBS DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE BBQ MAISON, POMMES ALLUMETTES</i>		

Tartares

DI MANZO.....	20€	
<i>BŒUF HACHÉ MAISON (FRANCE), BUFFALA CRÉMEUSE, JAUNE D'ŒUF, POMMES ALLUMETTES</i>		
DI NASELLO.....	21€	
<i>MERLU AU COUTEAU, MANGUE, CITRONNELLE, COURGETTE JAUNE, ROQUETTE, POMMES ALLUMETTES</i>		

Carpaccios

DI POLPO.....	24€	
<i>POULPE, MENTHE, BASILIC, ROQUETTE, POMMES ALLUMETTES</i>		
DI TONNO.....	24€	
<i>THON, CRÈME DE POIVRONS ROUGES, ROQUETTE, POMMES ALLUMETTES</i>		
DI MANZO.....	20€	
<i>BOEUF (FRANCE), HUILE D'OLIVE, CITRON, ROQUETTE, POMMES ALLUMETTES</i>		



Darling, j'irais
bien au théâtre !

+ d'infos www.theatre-cite.com

Desserts maison

AFFOGATO	7€
BOULE DE GLACE VANILLE, CAFÉ CHAUD	
CHAMPAGNE GOURMAND	16€
COUPE DE CHAMPAGNE PIPER, ASSORTIMENT DE DESSERTS	
CAFÉ GOURMAND	11€
ASSORTIMENT DE DESSERTS	
CHÉRIMISU	8€
TIRAMISU TRADITIONNEL	
DEMANDE MON FRUIT CHÉRI	8€
FRUIT DU MOMENT	
ICE CREAM	3,5€
GLACES ARTISANALES : VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, CITRON DE SICILE, MANGUE	
PANNA COTTA	8€
PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS MAISON	
CHÉRI CHOU	10€
PROFITEROLE XXL, GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD	
CALZONE NUTELLA	10€

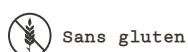
HABILLE-TOI CHÉRI,
C'EST L'HEURE DE
BRUNCHER !

CHÉRI!
ON BRUNCH!



Tous les dimanches de 11h à 15h.
Pensez à réserver

Les Chéris, c'est à partir de légumes frais issus de producteurs locaux, de poissons et de viandes de qualité que nos cuisiniers confectionnent vos plats savoureux.



Sans gluten



Végétarien

Prix nets - Service compris