



# La Cave

## Les Vins Blancs

Verre 15cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

<b>Côtes du Rhône "Les Coudriers" - IGP</b> ..... 3,80€ 13,00€ 19,00€ <small>(Des notes d'Accacia, Accompagnement poissons et crustacés)</small>
<b>Côteaux du Giennois "La Gaupière" - AOC</b> ..... 4,90€ 16,50€ 24,90€ <small>(Moins connu que son voisin le Sancerre, le Sauvignon comme on l'aime)</small>
<b>Côté de Turiquet Vin de Côtes de Gascogne - IGP</b> ..... 4,90€ 16,50€ 24,90€ <small>(L'assemblage entre le Sauvignon et le Chardonnay apporte une note florale mêlée d'épices évoluant vers une sensation d'agrumes)</small>
<b>Le Pachereuc du Vic Bilh - AOP</b> ..... 5,40€ 18,00€ 27,00€ <small>(Vin du Sud-Ouest, "Torus" de chez Alain Brumont)</small>

## Les Vins Rouges

Verre 15cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

<b>Domaine Casa Rossa, Vin de l'île de Beauté - IGP</b> ..... 3,90€ 12,00€ 18,90€ <small>(Intense, rubis, notes de fruits rouges, le soleil dans votre verre)</small>
<b>Côte de Bourg "Château Tuilleries Gouribon" - AOP</b> ..... 4,00€ 12,90€ 19,90€ <small>(Bouquet harmonieux de baies noires mûres, notes de chêne)</small>
<b>Chinon "Château La Bonnelière" - AOC</b> ..... 4,30€ 14,00€ 21,90€ <small>(Léger et servi frais, un classique au Pays de La Loire)</small>
<b>Le Big Coq - Côtes du Rhône - AOC</b> ..... 5,00€ 16,00€ 24,00€ <small>(Aux arômes de fruits mûrs, charpenté offrant une belle finesse)</small>
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil - AOP Cuvée classique</b> ..... 5,00€ 16,00€ 24,00€ <small>(Harmonie florale et fruitée)</small>
<b>Private Sélection Pèssac-Léognan - AOC</b> ..... 6,50€ 23,50€ 35,00€ <small>(Une référence dans le vignoble Bordelais)</small>
<b>Crozes Hermitage "La Touvière" - AOP</b> ..... 6,50€ 23,50€ 35,00€ <small>(mise en valeur des viandes rouges et blanche)</small>

## Les Vins Rosés

Verre 15cl Carafe 50cl Bouteille 75cl

<b>Domaine Casa Rossa, Vin de l'île de Beauté - IGP</b> ..... 3,90€ 12,00€ 18,90€
<b>Côteaux d'Aix "BIO" La chapelle Saint Victor - AOP</b> ..... 4,20€ 16,90€ 24,90€
<b>Perte by Roseline Rosé - Côtes de Provence - AOP</b> ..... 5,50€ 18,50€ 28,00€ <small>(Robe claire et rose. Présence de notes de petits fruits blancs et pamplemousse et de bonbons anglais au nez)</small>

## Les Crus Exceptionnels

Bouteille 75cl

<b>Château Les Hauts de Pez - Saint-Estephe - AOC</b> ..... 50,00€
<b>Initial de Desmirail - Margaux - AOC</b> ..... 55,00€
<b>Côte-Rôtie "Famille Brunel" - AOC</b> ..... 75,00€

## Les Champagnes

Bouteille 75cl

<b>Champagne Thomas Pavy</b> ..... 36,00€
<b>Champagne Heidsieck Monopole Blue Top</b> ..... 45,00€
<b>Champagne Heidsieck Monopole Rosé</b> ..... 48,00€
<b>Champagne Heidsieck Monopole Gold Top Millésimé</b> ..... 55,00€
<b>Champagne R de Ruinart</b> ..... 75,00€

Nos vins sont exposés en vitrine près du bar.  
Vous pouvez emporter votre bouteille de vin non terminée.

### Arras

Route de Saint-Pol  
Parc des Bonnettes  
Tél. : 03 21 07 10 15

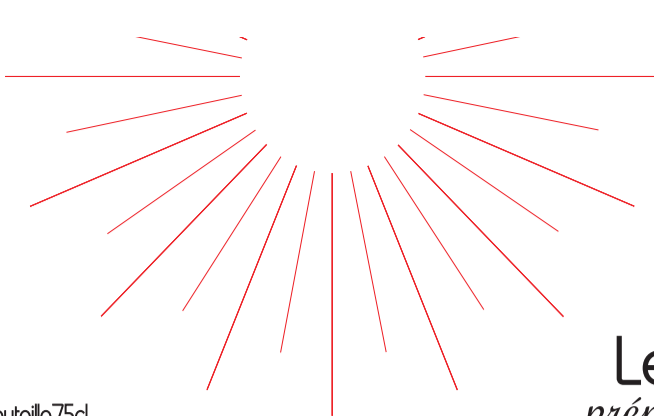
### Wambrechies

Parc du Moulin  
Rue Clément Adler  
Tél. : 03 20 12 90 00

### Noyelles-Godault

Zone commerciale Auchan  
Rue de Beaumont  
Tél. : 03 66 98 01 23

[www.tomate-cerise.com](http://www.tomate-cerise.com)



# Les Desserts

## Les Desserts préparés par nos soins

<b>Mousse au chocolat et ses langues de chat</b> ..... 5,90€ <i>Faite Maison</i>
<b>Salade de fruits aromatisée au miel et poivre de Sechuan</b> ..... 5,90€
<b>Café ou Thé Gourmand</b> ..... 6,90€ <small>(Assortiment de trois desserts faits Maison)</small>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> ..... 7,50€ <i>Faite Maison</i>
<b>Dessert du jour</b> ..... 7,50€ <i>Fait Maison</i>
<b>Cheesecake façon Mojito et son coulis de framboises</b> ..... 7,50€ <i>Fait Maison</i>
<b>Ch'Tiramisu (Speculoos)</b> ..... 7,50€ <i>Fait Maison</i>
<b>Pain perdu brioché caramel beurre salé et sa boule de glace vanille</b> ..... 7,50€
<b>Crumble pêche-abricot, pignons de pin et sa boule glace vanille</b> ..... 7,50€
<b>Craquelin chocolat praliné et sa crème anglaise</b> ..... 7,50€
<b>Croquant Chocolat-framboise, caramel beurre salé et cacahuètes</b> ..... 7,50€
<b>L'assiette gourmande (assortiment de 4 de nos desserts)</b> ..... 8,90€ <small>(Chou profiterole, salade de fruits, craquelin chocolat praliné, mini crème brûlée)</small>

## Les Glaces

<b>Palette de glaces ou sorbets 3 boules</b> ..... 5,90€ <small>Vanille, fraise, café, chocolat noir, chocolat blanc, noix de coco, nougat, amarena, sorbet passion, framboise, orange, mangue, abricot et citron</small>
<b>Dame Blanche</b> ..... 6,90€
<b>Chocolat ou Café Liégeois</b> ..... 6,90€
<b>Coupe Coconut</b> ..... 7,90€ <small>(Glace noix de coco, glace chocolat noir, chocolat chaud, noix de coco râpée et chantilly)</small>
<b>Coupe d'Été</b> ..... 7,90€ <small>(Sorbet orange, mangue, abricot, coulis de fruits rouges, chantilly, morceaux de fruits frais)</small>
<b>Vacherin Façon Tomato Cerise</b> ..... 7,90€ <small>(Tartare de fraises, coulis de fruits rouges, meringue, sorbet framboise et chantilly)</small>
<b>Coupe Tomato Cerise</b> ..... 7,90€ <small>(Glace nougat, glace amarena, cerises amarena et chantilly)</small>
<b>Coupe des Îles</b> ..... 7,90€ <small>(Tartare de mangues, sorbet passion, sorbet mangue, coulis de mangue, éclats de framboise et chantilly)</small>
<b>Profiteroles</b> ..... 7,90€

Pour votre anniversaire, réservez votre gâteau !  
(Craquelin chocolat praliné) minimum 4 pers à 7,50€ la part. Uniquement sur réservation 24h à l'avance.

# Les Boissons

## Les Bières pression

	15cl	25cl	33cl
<b>Jupiler 5,2°</b> ..... 3,60€ 4,40€ <small>Au goût équilibré, à l'amertume soutenue</small>			
<b>Abbaye de Leffe 6,6°</b> ..... 3,20€ 4,40€ 5,40€ <small>Saveur subtile - Nuances douces de vanille et clous de girofle</small>			
<b>Hoegaarden - Blanche 4,9°</b> ..... 4,40€ 5,40€ <small>Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices</small>			
<b>Abbaye de Leffe Ruby 5°</b> ..... 3,40€ 4,70€ 5,70€ <small>Saveurs fruits rouges, notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose</small>			

## Les Eaux minérales

<b>Perrier - 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Vittel, Perrier Fines Bulles - 50cl</b> ..... 3,80€
<b>Vittel, Perrier Fines Bulles - 100cl</b> ..... 4,80€

## Les Digestifs 4cl

<b>Get 27, Bailey's, Malibu ou Manzana</b> ..... 6,90€
<b>Genièvre de Wambrechies</b> ..... 6,90€
<b>Eau de vie de poire</b> ..... 6,90€
<b>Cognac ou Armagnac</b> ..... 6,90€
<b>Calvados ou Grand Marnier</b> ..... 6,90€

## Les Jus de Fruits et sodas

<b>Nectars et jus de fruits - 25cl</b> ..... 3,60€ <small>(Orange, pomme, ananas, tomate et abricot)</small>
<b>Orange pressée - 15cl</b> ..... 4,40€
<b>Coca-Cola 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Coca-Cola Light 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Coca-Cola Zéro 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Fanta orange ou citron 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Sprite 33cl</b> ..... 3,60€
<b>Finley 20cl</b> ..... 3,60€
<b>Fuzetea 25cl</b> ..... 3,60€
<b>Capri-Sun 20cl</b> ..... 2,90€

## La Cafétérie

<b>Expresso, décaféiné</b> ..... 1,95€
<b>Thé ou Infusions</b> ..... 2,70€
<b>Double expresso ou décaféiné</b> ..... 3,70€
<b>Cappuccino avec chantilly</b> ..... 3,70€
<b>Café ou Thé gourmand</b> ..... 6,90€
<b>Irish Coffee</b> ..... 6,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.



Pensez à demander votre carte "PRIVILÈGE" !

A votre disposition, notre carte information sur les allergènes.

Découvrez notre site Internet  
[www.tomate-cerise.com](http://www.tomate-cerise.com)



Imprimerie Charmine - Saint-Nicolas-Les-Arras



# menu 2018



# Pour Commencer

## Les Cocktails 20cl 5,90€ sans alcool

- Le Vitamines** (Jus d'orange pressé, jus de citron et sirop de cerise)
- Le Tutti-Frutti** (Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme et sirop de fraise)
- Le Chose** (Jus de pamplemousse, tonic et sirop de cranberry)
- Orange Orientale** (Jus d'orange, jus de mangue, sirop de grenadine)
- Le Virgin Mojito** A choisir en version classique, tropical ou fraise

## Les Cocktails 20cl 7,50€

- La Tequila Sunrise** (Tequila "El Jimador", jus d'orange et sirop de grenadine)
- Notre Pina-Colada** (Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco)
- Le Tomato Cerise** (Rhum blanc, jus d'orange, jus de mangue, purée de fruits de la passion et sirop de grenadine)
- Raspberiz** (Gin, purée de framboises, citron et eau gazeuse)
- Le Tomato At the Beach** (Vodka "Finlandia", jus d'orange, purée de fruits de la passion, sirop de cerise)
- Le Tomato Spritz** (Apérol, pétillant et eau gazeuse)

## Les Fashion Cocktails 20cl 7,90€

- Le Lynchburg** (Jack Daniels, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre de canne et limonade)
- Le Mojito Classique** (Rhum blanc et ambré, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse)
- Le Mojito Tropical**
- Le Mojito Fraise** (Rhum blanc et ambré, purée de fraises, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse)
- Le Mojito Royal Chambord** (Rhum blanc et ambré, Chambord, purée de framboises, menthe fraîche, citron vert, pétillant)
- Le Chambord Piscine** (Chambord, pétillant, framboises et "On the rocks")

## Les Coupes de Champagne 13cl

- Coupe de brut "Heidsieck Monopole"** 7,90€
- Coupe de rosé "Heidsieck Monopole"** 8,50€
- Kir Royal** (Mûre, cassis, griotte ou pêche) 8,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Notre sélection ou Nouveauté

## L'Ardoise apéritive 12,50€

Une tranche de notre terrine de foie gras Maison à se partager et ses toasts. Quelques tranches de jambon Serrano. Cette ardoise accompagnera idéalement l'apéritif pour 2 personnes.

## L'Assiette de convivialité 18,90€

Prévue pour 4 personnes. Un assortiment de nos spécialités, en Espagne on l'appelle "Tapas", en Italie "Antipasti" et au Liban "Mezze", idéal à partager entre amis à l'apéritif.

## La Tarte fine à partager

Notre conseil : La Gratinée - 9,90€ ou La Welsh - 13,90€

## Les Apéritifs

- La véritable "Absente"** 3cl 6,90€ (Liqueur d'Absinthe, saveur d'anis, de menthe et d'épices qui sera servie dans les règles de l'Art, avec sa cuillère, son sucre et sa fontaine à eau)
- Kir vin blanc** 14cl 4,00€ (Mûre, cassis, griotte ou pêche)
- Ricard** 2cl 4,00€
- Pastis Bleu** (Le Pastis de Marseille) 2cl 4,90€
- Picon vin blanc** 12cl 4,90€
- Picon bière** 25cl 4,90€
- Martini** (Rosso, Bianco, Dry), **Suze** 5cl 4,90€
- Porto** 8cl 4,90€
- Americano Maison** 14cl 5,90€
- Malibu, Manzana, Soho ou Gin** 4cl 5,90€ (Accompagnements : jus de fruits ou soda : 0,50€)
- Vodka "Finlandia", Tequila "El Jimador"** 6,90€ (Accompagnements : jus de fruits ou soda : 0,50€)
- Rhum "ZACAPA"** 4cl 8,90€ (Rhum guatémaltèque vieux dans des chais à 2300 m)

## Les Whiskies 4cl

- Monkey Shoulder** 7,90€ (Premier Whisky Triple Malt Ecossais, goût miellé, herbacé, d'épices et de noix)
- Nikka Blended du Japon** 7,90€ (Marqué au nez par des arômes de fleur des champs, bruyère, cannelle, fruits frais et pomme)
- Notre sélection du moment** 8,90€
- Woodford Réserve** (Bourbon) 7,90€
- Jack Daniel's** 6,90€
- Jack Daniel's Honey** 6,90€
- J&B** 5,90€ (Supplément soda : Coca, limonade, jus de fruits : 0,50€)

## Les Entrées

- Gambas sauvages rôties au four** 7,50€ (Servies avec sa salade de légumes croquants à l'huile d'orange sanguine)
- Duo de nems façon Tomato Cerise** 7,50€ (Assortiment de nems au poulet et crevettes, légèrement épicé)
- Nos bouchées de saumon** 7,50€ (Gravlax de saumon, guacamole, crevettes)
- Tomate mozzarella façon Tomato Cerise** 8,50€ (Tomate fraîche, mozzarella Di Bufala (125g), lanières de jambon Serrano, olives, huile d'olive, basilic)
- Terrine de foie gras Tomato Cerise, ses toasts grillés et son chutney mangue/abricot** 14,90€

## Les Viandes

- Plat du jour** 13,90€
- Moussaka et sa salade verte** (Viande hachée, épices, aubergines, béchamel) 13,90€
- Carbonade de bœuf au piment d'Espelette** 14,90€
- Tartare de bœuf de notre région** 14,90€ (180g de viande hachée, purée de tomates confites, copeaux de Grana Padano\*, échalotes, câpres, ciboulette, cornichons aigre doux et sauce cocktail)
- Carpaccio de bœuf Charolais** 14,90€ (150g de viande de bœuf Charolais, huile d'olive et citron pressé, tomates confites, Grana Padano\*, accompagnement au choix)
- Carpaccio de bœuf Printanier** 18,90€ (150g de viande de bœuf Charolais, huile d'olive et citron pressé, tomates confites, Grana Padano\*, haricots verts, féta, olives noires, tomates, macération ciboulette, roquette)
- La Rôtisserie de volaille gratinée au Maroilles** 15,90€ (Poitrine de porc d'antan confite et caramélisée, escalope de volaille gratinée au Maroilles)
- Suprême de poulet marinée au soja, miel, gingembre et citron confit** 15,90€ (Servi avec ses nouilles chinoises et ses légumes façon thai)
- Bavette de bœuf Irlandaise (180g)** 15,90€ (Chair tendre et goûteuse, très appréciée des amateurs de viande)
- Inégalable Chuck Flap (200g)** 17,90€ (Viande persillée d'exception de Bœuf Black Angus)
- Gigot d'agneau de 7 heures en croûte d'herbes** 18,90€ (Servi avec rataouille et pomme de terre à l'huile d'olives, jus de thym et romarin)
- Entrecôte d'Irlande (250gr)** 20,90€ (Chair tendre et persillée, très appréciée chez les amateurs de viande)

## Les Poissons

- Lasagne de saumon et sa salade verte** 13,90€ (à la crème de Gorgonzola et épinards)
- Le poisson du jour** 16,90€
- Le pavé de saumon laqué** 17,90€ (Servi avec ses nouilles chinoises et légumes façon Thai)
- La Palette de saumon aux 3 saveurs** 17,90€ (Servie froide, en rondin, rilette et bouchée de Gravlax, avocat et crevettes)
- Dos de Lieu noir en croûte de tomates confites** 17,90€ (Servi avec ses pennes à la tapenade d'olives noires, pistou, ciboulette, roquette, Grana Padano\*)
- Duo de gambas sauvages et saumon** 19,90€ (Sauce piment doux fumé, risotto au Grana Padano\*)
- La grande rôtisserie de la Mer** 20,90€ (Dos de lieu noir en croûte de tomates confites, gambas sauvages, saumon laqué)

## Les Pâtes et Risottos

- Pâtes du jour** (Selon l'humeur du Chef) 12,90€
- Penne Végétarienne** 12,90€ (Pâtes "Penne" à la tapenade d'olives noires, pistou, ciboulette, roquette, Grana Padano\*)
- Pâtes Carbonara** 12,90€ (Lardons, crème fraîche, jaune d'œuf)
- Nouilles chinoises façon Thai** 13,90€ (Servies avec sauce soja et légumes croquants)
- Pâtes aux deux saumons à la crème fraîche** 14,90€
- Pâtes cappellitti et lanières de jambon Serrano à la crème de parmesan** 14,90€
- Risotto Côté Mer aux épices Thai** 17,90€ (Crevettes, noix de pétoncles, saumon épicé façon Thai, gambas, Grana Padano\*, roquette)

## Les Tartes Fines

- La Gratinée** 9,90€ (Crème, oignons, lardons, emmental et mozzarella râpés)
- La Welsh** 13,90€ (Crème moutardée, jambon blanc, cheddar et croûtons)
- La Burger** 14,90€ (Cornichons aigre doux, sauce burger façon Tomato Cerise, tomates, viande de bœuf hachée Hauts de France, cheddar et poivre du moulin)
- La Marinère** 14,90€ (Crème à l'échalote et au citron, noix de pétoncles, crevettes, saumon frais, citron, emmental, mozzarella râpés et roquette)
- La Mexicaine** 14,90€ (Coulis de tomates moutardé, poivrons, maïs, viande de bœuf Hauts de France, épices mexicaines, cheddar, guacamole)
- La Savoyarde** 14,90€ (Crème, oignons, jambon blanc, pommes de terre rissolées, fromage à raclette fondant et reblochon, paprika moulu)
- La 4 fromages** 14,90€ (Crème, fromage de chèvre, reblochon, cheddar, fourme d'Ambert)
- L'Estivale** 14,90€ (Coulis de tomates moutardé, Tomates, mozzarella, pesto, jambon Serrano, roquette, Grana Padano\*)

## Les Salades

- Toutes nos salades sont copieuses et vous en ferez tout un repas.
- Salade César** 14,90€ (Salade mêlée, tomates, filet de poulet, croûtons, corné, Grana Padano\*, oignons rouges, sauce César maison)
- Salade Italienne** 15,90€ (Salade mêlée, tomates, mozzarella Di Bufala (125g), jambon cru, olives, oignons rouges, cœurs d'artichauts marinés, tomates confites roquette, Grana Padano\*)
- Salade Fraîcheur d'Été** 15,90€ (Salade mêlée, tomates, mozzarella Di Bufala (125g), olives noires, jambon cru, oignons rouges, melon roquette, Grana Padano\*)
- Salade Nordique** 15,90€ (Salade mêlée, tomates, oignons rouges, bouchées de saumon, avocat, crevettes, huile d'orange sanguine, courgettes, poivrons et haricots verts)
- Salade Thai** 15,90€ (Salade mêlée, julienne de légumes croquants, nems au poulet, aux crevettes, légèrement épicé, éclats de cacahuètes et vinaigrette au miel et soja)

## Les garnitures et sauces

- Pommes de terre sautées à l'huile d'olive, frites, rataouille, penne, poêlée de légumes, risotto au Grana Padano\*, Salade mêlée, Garniture en supplément : 1,90€
- Poivre vert, Maroilles, béarnaise, échalotes, parmesan. Sauce en supplément : 1€

\* Grana Padano 14-16 Mois.

## Les Hamburgers

- Hamburger de bœuf "Tradition"** 14,90€ (Pain bun's, sauce burger façon Tomato Cerise, tomates, 150g de steak haché Hauts de France, cheddar, cornichons aigre doux, salade)
- Hamburger de bœuf "Tomato Cerise"** 15,90€ (Pain bun's, sauce burger façon Tomato Cerise, tomates, 150g de steak haché Hauts de France, copeaux de Grana Padano\*, crème de parmesan et roquette)
- Hamburger de bœuf "Chèvre et miel"** 16,90€ (Pain bun's, purée de tomates confites, tomates, 150g de steak haché Hauts de France, Grana Padano\* et crème de parmesan, fromage de chèvre, miel et roquette)
- Hamburger de nos enfants** 6,90€ (Pain Bun's, ketchup, steak haché Hauts de France, cheddar)

Demandez nos Hamburgers en version végétarien (Steack végétal Provolone et épeautre)

Pensez à nos sauces en supplément à 1€

## Formule Midi Express 15,50€

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Jupiler 33cl : +1€ • Leffe ou Hoegaarden 25cl : +1,5€ • Leffe ou Hoegaarden 33cl : +2€

- Une boisson : Jupiler 25cl OU Pâtes du jour OU Hérault 15cl (Blanc, rouge ou rosé) Eau ou soft
- Une tarte fine au choix OU Plat du jour OU Moussaka de Bœuf OU Lasagnes au saumon OU Salade César
- Café OU Café gourmand : Supplément : 3€

## Formule Végétarienne 18,90€

## Formule Tomato Cerise 18,90€

Valable tous les jours sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés

Entrée + Plat OU Plat + Dessert au choix 21,90€

Entrée + Plat + Dessert au choix 26,50€

## Formule Gastronomie 31,90€

## Formule Enfants 7,90€

Jusque 10 ans Plat + Dessert

Entrée + Plat OU Plat + Dessert au choix 18,90€

Entrée + Plat + Dessert au choix 23,50€

ENTREES

PLATS

ENTREES

PLATS AU CHOIX

DESSERTS

Steack haché Hauts de France OU Hamburger OU Pâtes Carbonara OU Pâtes au saumon à la crème fraîche OU Dèss de saumon rôtis OU La Bambino (Tarte fine façon pizza, coulis de tomate, jambon, emmental et mozza rapés) OU Nuggets de poulet

+ CADEAU !

DESSERTS

# LES FORMULES