



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrée

Terrine de lotte au vin jaune, vinaigrette carotte
ou
Céleri et raifort en salade tiède

Plat

Saumon confit, feuilles de blette à la crème
ou
Pluma de cochon, chou rouge à la flamande

Dessert

Poire au sirop, crémeux chocolat au caramel
ou
Sablé à l'ananas

Prix Net TTC - Service compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 4 49 49 www.lecerisier.com



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Starter

Monkfish terrine with yellow wine, carrot vinaigrette
ou
Celery and horseradish in a warm salad

Dish

Candied salmon, chard leaves with cream
ou
Pig pluma, Flemish red cabbage

Dessert

Pear in syrup, creamy caramelia
ou
Pineapple shortbread

Prix Net TTC - Service compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 4 49 49 www.lecerisier.com



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

ENTRÉES

- Croquettes de crevettes, sauce tartare 14 €
Douzaine d'escargots bio 20 €
Ceviche de Haddock et sauce aigrelette 12 €
Oeuf mollet, truite gravlax, pommes de terre tendres 10 €
Muffin de tourteau et caviar de Hareng 18 €
Vol au vent de «Sot l'y laisse» 14 €
-

PLATS

- Fricassée de ris de veau au Porto 36 €
Blanquette de Saint-Jacques au vin jaune 32 €
Le véritable filet de boeuf au poivre 34 €
Barbue au grill, sauce Hollandaise 30 €
Joues de cochon confites aux champignons 26 €
Le classique tartare de filet de boeuf 20 €
Salade César 18 €

GARNITURES

- Frites
Pommes purée
Épinards à la crème
Salade de mâche
Endives braisées
Riz pilaf
(Garniture supplémentaire 5 €)
-

DESSERTS

- Tarte au chocolat / brownie 10 €
Notre onctueuse crème brûlée à la vanille 12 €
Baba au rhum 10 €
Entremet Coco, Mangue et Passion 10 €
Vacherin aux agrumes 12 €
Notre sélection de glaces et sorbets maison 9 €



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTER

- Shrimp croquettes, tartar sauce 14 €
Dozen of organic snails 20 €
Haddock ceviche and sour sauce 12 €
Boiled egg, gravlax trout, tender potatoes 10 €
Crab muffin and herring caviar 18 €
Vol au vent from “Sot l’y laisse” 14 €

.....

DISH

- Fricassee of veal sweetbreads with Porto 36 €
Blanquette of scallops with yellow wine 32 €
The real fillet of beef with pepper 34 €
Grilled brill, Hollandaise sauce 30 €
Pork cheeks confit with mushrooms 26 €
The classic beef tenderloin tartare 20 €
Caesar salad 18 €

TOPPING

- Fries
mashed potatoes
Spinach with cream
Lamb’s lettuce salad
Braised endive
Rice pilaf
(additional trim 5 €)

.....

DESSERT

- Chocolate tart / brownie 10 €
Our creamy vanilla crème brûlée 12 €
Baba with rum 10 €
Coconut, Mango and Passion Fruit Entremet 10 €
Citrus Vacherin 12 €
Our selection of homemade ice creams and sorbets 9 €