



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrée

Bisque de langoustines, oeuf parfait et ail des ours

ou

Soupe de melon au vin jaune

Plat

Filet de canard laqué au miel et au gingembre, mousseline de pommes de terre, carottes et oignons rôtis

ou

Truite sauce matelote, poivrons en piperade

Dessert

Tarte aux framboises

ou

Tiramisu speculoos

Disponible en formule plat + café à 20 €

*Disponible uniquement le midi en semaine

Prix Net TTC - Service compris

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



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Starter

Langoustine bisque, perfect egg and wild garlic
or
Melon soup with yellow wine

Dish

Duck fillet glazed with honey and ginger, potato mousseline,
carrots and roasted onions
or
Trout with matelote sauce, piperade peppers

Dessert

Raspberry pie
or
Tiramisu speculoos

Available as a main course + coffee at €20

**Available only for lunch on weekdays chestnuts*

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

ENTRÉES

- Oeuf parfait, morilles au Porto 16 €
Escargots au beurre d'ail noir et noisette 20 €
Asperges blanches grillées, sauce Hollandaise 12 €
Bouchée à la reine de volaille 14 €
Maquereaux à la flamme, sauce vierge aux légumes verts 12 €
-

PLATS

- Le véritable filet de boeuf au poivre 34 €
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes 28 €
Fricassée de ris de veau au vin jaune 36 €
Poisson du jour en meunière prix selon arrivage 35 €
Saumon grillé au beurre blanc 28 €
Le classique tartare de filet de boeuf 20 €
Salade d'asperges vertes et fromage frais 20 €

GARNITURES

- Frites
Pomme purée
Épinards à la crème
Salade de mâche
Petits pois à la française
(Garniture supplémentaire 5 €)

.....

DESSERTS

- Flan parisien 10 €
Pavlova fraise et rhubarbe 12 €
Poire Belle Hélène 10 €
Profiterole à la pistache 12 €
Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille 10 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTER

- Perfect egg, morels in Porto 16 €
Snails with black garlic and hazelnut butter 20 €
Grilled white asparagus, Hollandaise sauce 12 €
Poultry queen bite 14 €
Mackerels in the flame, virgin sauce with green vegetables 12 €
-

DISH

TOPPING

- The real fillet of beef with pepper 34 €
Rack of lamb roasted in a herb crust 28 €
Veal sweetbread fricassee with yellow wine 36 €
Fish of the day in meuniere according to arrival 35 €
Grilled salmon with white butter 28 €
The classic beef tenderloin tartare 20 €
Salad of green asparagus and fresh cheese 20 €
-

- Fries
mashed potatoes
Spinach with cream
Lamb's lettuce salad
Little Peas, the French Way
(Additional topping €5)

DESSERT

- Parisian flan 10 €
Strawberry and rhubarb pavlova 12 €
Belle Helene Pear 10 €
Profiterole with pistachio 12 €
Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream 10 €