



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrées

Gnocchis de potimarron, émulsion gorgonzola
Encornets grillés, tomate ^{ou} cerise et fenouil en soffrito

Plats

Cabillaud en douce cuisson, fondue de poireaux, cacahuète,
émulsion coco citronnelle
ou
Magret de canard laqué, betterave rôtie et pharaon dukkah

Desserts

Panna cotta cassis et crème de réglisse
ou
Tarte fine aux figues, romarin et poivre noir

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

Pumpkin gnocchi with gorgonzola emulsion

or

Grilled squid, cherry tomato and fennel soffritto

Dish

Slow-cooked cod, leek and peanut fondue,
coconut-lemongrass emulsion

or

Lacquered duck breast, beet roasted and pharaoh dukkah

Dessert

Blackcurrant pannacotta with liquorice cream

or

Fig, rosemary and black pepper tart

Available as a main course + coffee at €20

**Available only for lunch on weekdays chestnuts*

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

À la carte

ENTRÉES

- Salade de canard fumé, vinaigrette aux noix 14 €
Gaspacho de tomates, glace moutarde et jambon sec 12 €
Légumes en tempura, dahl de lentilles et sauce chimichurri 12 €
Maki de thon, pêche, wasabi et sauce vitello tonnato 14 €
Maquereau à la flamme, salsa de fresa, tapenade d'olives noires 12 €
-

PLATS

- Pigeon fumé, puis grillé et jus épicé 35 €
Le véritable filet de boeuf au poivre 35 €
Tartare de boeuf au raifort, oignons frits et cacahuètes 28 €
Sole meunière 40 €
Bar grillé, tzaziki de concombre 28 €
Risotto et coquillages façon marinrière 25 €
Demi homard rôti, agrumes et salicornes 40 €
-

GARNITURES

- Frites
Pommes purée
Tomates provençales
Salade de fenouil et concombre
Riz parfumé
(Garniture supplémentaire 5 €)

DESSERTS

- Crème brûlée à la pistache 12 €
Tiramisu spéculoos 12 €
Riz au lait, cerises et fèves tonka 12 €
Flan parisien au praliné 12 €
Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille 12 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTER

- Smoked duck salad, walnut vinaigrette 14 €
Tomato gazpacho, mustard ice cream and dry ham 12 €
Tempura vegetables, lentil dahl and chimichurri sauce 12 €
Tuna, peach, wasabi and vitello tonnato sauce 14 €
Flame mackerel, fresa salsa, black olive tapenade 12 €

.....

DISH

- Grilled pigeon, then grilled and spicy juice 35 €
The real fillet of beef with pepper 35 €
Beef tartare with horseradish, fried onions and peanuts 28 €
Sole meunière 40 €
Grilled bass, cucumber zatzikide 28 €
Risotto and shellfish meunière 25 €
Half roasted lobster, citrus fruits and salicornia 40 €

TOPPING

- Fries
mashed potatoes
Shallots Green Beans
Fennel and cucumber salad
Fragrant rice
(Additional garnish 5 €)

.....

DESSERT

- Pistachio crème brûlée 12 €
Speculoos tiramisu 12 €
Rice pudding, cherries and tonka beans 12 €
Parisian praline flan 12 €
Semi-cooked chocolate, vanilla ice cream 12 €