



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrée

Velouté de potimarron, foie gras et marron glacé

ou

Saint-Jacques, salsifis et noisette

Plat

Cuisse de volaille jaune farcie, embeurrée de chou vert et chips
de panais

ou

Cabillaud en douce cuisson, risotto et coquillages

Dessert

Riz au lait, mangue et passion

ou

Tarte bourdaloue et glace vanille

*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

Menu de fêtes 2023

à emporter

50 € / pers

.....

Sélection d'amuse-bouche

Entrée

Saint-Jacques en coquille, butternut et châtaigne

Plat

Volaille pochée au vin jaune, ravioles de poireaux et légumes
racines

Dessert

Bûche de Noël

*Fin des commandes le 20.12 pour Noël et le 28.12 pour le réveillon de la Saint-Sylvestre.
Retrait des commandes le 24.12.2023 et le 31.12.2023 de 10h à 16h.*

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

Cream of pumpkin soup with foie gras and marron glacé
or
Scallops, salsify and hazelnuts

Main Course

Stuffed yellow chicken leg, kale embeurrée and parsnip chips
or
Slow-cooked cod, risotto and shellfish

Dessert

Rice pudding with mango and passion fruit
or
Bourdaloue tart with vanilla ice cream

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

- Pressé de joue de veau, chips de pain, pickles d'oignons et pousse d'épinard 10 €
Gambas en tempura, avocat crémeux et sauce chimichurri 14 €
Carpaccio de dorade marinée au thé de fleurs de Cerisier 12 €
Tataki de veau, pickles de girolles, châtaigne et balsamique 14 €
Halloumi grillé, figue rôtie et lentilles en vinaigrette 9 €

PLATS

- Tartare de boeuf au raifort, oignon frits et cacahuètes 28 €
Le véritable filet de boeuf au poivre 35 €
Sole meunière 40 €
Filet de canard laqué, mousseline de carotte rôtie
et betterave teriyaki 25 €
Bar grillé, fondue de poireaux 28 €
Gnocchi de potimarron, épinard et sauce gorgonzola 19 €

GARNITURES

- Frites
Pomme purée
Cocos de Paimpol, glace aux crustacés
Salade d'endives, poires et noix
Riz pilaf
(Garniture supplémentaire 5 €)

Assiette de fromages 12 €

DESSERTS

- Baba tiramisu et glace cappuccino 9 €
Crêpes Suzette flambées en salle au Grand Marnier 14 €
Soufflé glacé au Grand Marnier 12 €
Brioche perdue et glace vanille 12 €
Mousse au chocolat et caramel, feuilles craquantes 10 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTERS

Pressed veal cheek, bread chips, onion pickles and baby spinach €10

Tempura prawns, creamy avocado and chimichurri sauce €14

Sea bream carpaccio marinated in cherry blossom tea €12

Veal tataki, chanterelle pickles, chestnut and balsamic €14

Grilled halloumi, roasted fig and lentils in vinaigrette €9

.....

MAIN COURSES

Beef tartare with horseradish, fried onions and peanuts €28

Real beef fillet with pepper €35

Sole meunière €40

Peking duck fillet, roasted carrot mousseline
and teriyaki beetroot €25

Grilled sea bass, leek fondue €28

Pumpkin gnocchi, spinach and gorgonzola sauce €19

TOPPINGS

Fries

Mashed potatoes

Cocos de Paimpol, shellfish ice cream

Endive, pear and walnut salad

Riz pilaf

(Additional garnish €5)

.....

DESSERTS

Baba tiramisu and cappuccino ice cream €9

Crepes Suzette flambéed in the dining room with Grand Marnier €14

Grand Marnier-glazed soufflé €12

Brioche perdue with vanilla ice cream €12

Chocolate and caramel mousse, crunchy leaves 10 €