



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrées

Gambas tempura / crémeux d'avocat / harissa fraîche
ou
Asperges blanches / hollandaise au vin jaune

Plats

Bavette black Angus / pommes Pont-neuf / sauce poivre
ou
Daurade grillée / petits pois / oignons nouveaux

Desserts

Pavlova / fraise / rhubarbe
ou
Clafoutis / framboise / pistache

*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

Market menu

33€/pers.

Starter

Gambas tempura / avocado cream / fresh harissa

or

White asparagus / yellow wine hollandaise

Main Course

Black Angus flank steak / Pont-neuf potatoes / pepper sauce

or

Grilled sea bream/ peas / spring onions

Dessert

Pavlova / strawberry / rhubarb /

or

Clafoutis / raspberry / pistachio /

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, oeuf mimosa, réduction de balsamique 9 €

Oeuf parfait, panais, noisettes 9 €

Chorizo grillé, lingots du Nord, chimichuri 12 €

Saint-jacques en coquille, carottes, coriandre 14 €

Bao vapeur, crevettes grises, chou chinois 14 €

.....

PLATS

Tartare de boeuf à la coréenne 28 €

Le véritable filet de boeuf au poivre 35€

Sole meunière 40 €

Falafels, sauce tahini, chou pak-choï 19 €

Ravioles d'agneau, chermoula, oignon rôti 24 €

Truite de l'artois, beurre blanc, légumes racines 24 €

GARNITURES

Frites

Pomme purée

Chou rouge à la flamande

Riz basmati

Salade

(Garniture supplémentaire 5 €)

.....

Fromage travaillé 12 €

.....

DESSERTS

Soufflé glacé au Grand Marnier 12 €

Crêpes Suzette Flambées 14 €

Crème brûlée Vanille 9 €

Mousse au chocolat blanc caramel
et feuilles de chocolat craquantes 10 €

Tarte Bourdaloue 9 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTERS

Leek vinaigrette, mimosa egg, balsamic reduction €9

Perfect egg, parsnips, hazelnuts 9 €

Grilled chorizo, lingots du Nord, chimichuri €12

Scallops in shell, carrots, coriander €14

Steamed bao, gray shrimp, Chinese cabbage 14 €

.....

MAIN COURSES

Beef tartare Korean style 28 €

Genuine fillet of beef with pepper 32 €

Sole meunière €40

Falafels, tahini sauce, cabbage bok choy €19

Lamb ravioli, chermoula, roasted onion €24

Artois trout, beurre blanc, root vegetables €24

TOPPINGS

French fries

Potatoes puree

Flemish red cabbage

Basmati rice

Salad

(Additional garnish €5)

.....

DESSERTS

Grand Marnier iced soufflé €12

Crepes Suzette Flambées €14

Vanilla crème brûlée € 9

White chocolate mousse with caramel
and crunchy chocolate leaves 10 €

Bourdaloue tart €9