



La Brasserie
du Cerisier

Le menu du marché

33€/pers.

Entrée

Tartare de thon, tomates confites, parmesan

ou

Salade de pâtes langue d'oiseau

Plat

Boeuf Stroganov, grenailles rôties

ou

Pêche du jour «dieppoise», tagliatelles fraîches

Dessert

Crumble de pêches

ou

Café liégeois

*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

Tuna tartare with tomato confit and Parmesan cheese
or
Bird's tongue pasta salad

Main Course

Beef Stroganov, roasted beans
or
Fishing of the day «dieppoise», fresh tagliatelle

Dessert

Peaches crumble
or
Liège coffee

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

Mulet en gravlax, vinaigrette de groseilles aux baies roses 12 €

Oeuf mollet, ail nouveau, truite fumée 12 €

Croquettes de crevettes, sauce pimentée 14 €

Salade de lentilles, crémeux de haddock 10 €

Soupe glacée de concombres et yahourt 10 €

.....

PLATS

Filet de Boeuf au poivre 36 €

Aile de raie à la Grenobloise 26 €

Ris de veau frits, sauce champignons 38 €

Saumon confit, sauce Noilly-Prat 26 €

Tartare de boeuf au couteau 22 €

Curry d'Artichaut, boulgour 20 €

GARNITURE AU CHOIX

Riz

Epinards à la crème

Purée

Frites

Salade de pousses

(Garniture supplémentaire 5 €)

.....

Assiette de fromages 15 €

.....

DESSERTS

Baba rhum/cassis 10 €

Brioche «perdue», confit d'abricots 10 €

Tarte au chocolat du Cerisier 10 €

Clafoutis aux cerises, crème montée 10 €

Crème brûlée vanille 10 €

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

À la carte

STARTERS

Mussel gravlax, redcurrant vinaigrette with pink berries € 12

Soft-boiled egg, new garlic, smoked trout € 12

Shrimp croquettes, spicy sauce € 14

Lentil salad, haddock cream € 10

Frozen cucumber and yoghurt soup € 10

.....

MAIN COURSES

Fillet of beef with pepper € 36

Grenoble-style skate wing € 26

Fried veal sweetbreads with mushroom sauce € 38

Salmon confit with Noilly-Prat sauce € 26

Beef tartar with a knife € 22

Artichoke curry, bulgur € 20

TOPPINGS

Rice

Creamed spinach

Mashed potatoes

Chips

Sprout salad

(Additional garnish € 5)

.....

DESSERTS

Rum and blackcurrant baba € 10

Brioche «perdue» with apricot confit € 10

Cherry tree chocolate tart € 10

Cherry clafoutis, whipped cream € 10

Vanilla crème brûlée € 10