



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomique

Menu privilège

Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

3 plats - 59€

Une formule pratique, adaptée à des temps de service plus courts
sans pour autant concéder au plaisir des saveurs.

Menu découverte

Disponible à tous les services

6 plats - 119€

Le menu recommandé pour découvrir la cuisine de notre restaurant.
Une expérience de sensations, de goûts et d'idées.

Menu quintessence

Disponible uniquement le soir

8 plats - 159€

Une proposition complète imaginée par Mathieu Boutroy et son équipe.
La promesse d'un voyage culinaire tout en finesse et en surprises.

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



Le Restaurant
du Cerisier

Menu privilège

59€

Amuse-bouche :

Virgin Gin Tonic

La noix de Saint-Jacques

A cru / Bergamote / Salicorne

Le Persillé de Boeuf

Asperge verte / Jus d'une daube

Le Caviar Oscietre (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne

Supplément de 30€

La Pomme

Vanille / Foin

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

*Si vous désirez revenir déjeuner chez nous dans les prochaines semaines, pour le menu privilège,
le chef s'adapte et peut vous proposer un menu différent.*

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



Le Restaurant
du Cerisier

Menu découverte



119€

Sélection d'amuse-bouches

La Tartelette

Céleri rémoulade

La Sérieole

Chou fleur / Algues / Sauge

Le Saint-Pierre

Endive / Safran / Oseille

Le Caviar Osciètre (10g)

*Ratte du Touquet / Sauce Champagne
Supplément de 30€*

Le Persillé de Boeuf

Asperge verte / Jus d'une daube

Le Petit Pois

Amande / Fromage blanc

La Pomme

Vanille / Foin

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

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



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Quintessence

159€

Selection d'Amuse-bouche

La Tartelette

Céleri rémoulade

La Sériole

Chou fleur / Algues / Sauge

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

Le Caviar Osciètre (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne
Supplément de 30€

La Lotte

Artichaut / Ail des ours / Olive

Le Foie gras

Rhubarbe

La Volaille

Morilles / Sauce Suprême

Le Petit Pois

Amande / Fromage blanc

La Pomme

Vanille / Foin

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

NOS COCKTAILS

LES CRÉATIONS ALCOOLISÉES

Gin tonic du cerisier	14€
Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de Cerisier	
Corspe Reviver : (Sec / Complexe) - 9cl	16€
Cognac / Calvados / Martini rouge	
Le Beauharnais : (Herbacé / Acidulé) - 12cl	18€
Mandarine Napoléon / Chartreuse jaune / Citron jaune / Champagne	
Sainte Marie : (Fruité / Epice douce) - 15cl	16€
Rhum ambré / Cointreau / Tonka / Ananas	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

Été Indien : (Frais / Fruité) - 14cl	12€
Jus de pomme au laurier / Sirop de curry / Jus de citron vert	
Emeraude : (Epicé) - 15cl	12€
Sirop de thé Earl Grey / Jus de cranberry / Ginger beer	

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



Le Restaurant
du Cerisier



VINS AU VERRE

Millésime 12,5 cl

VINS EFFERVESCENTS

Billecart-Salmon, "Le Réserve", Brut	NM	24,00€
Drappier "Rosé brut nature"	NM	24,00€

VINS ROSÉS

Bandol rosé, Baravéou	2022	17,00€
-----------------------	------	--------

VINS BLANCS

Alsace, "MEL" quatre cépages nobles, Mélanie Pfister	2023	16,00€
Condrieu, "Les Grandes Chaillées, Stephane Montez	2021	18,00€
Chassagne Montrachet, Jean Marc Pillot	2022	22,00€
Savennière, "Clos de la bergerie", Nicolas joly	2013	24,00€
AOC Limoux, "L'Outreblanc", Bernatas	2022	12,00€

VINS BLANCS LIQUOREUX

Jurançon, "Boléro", Domaine Cauhapé	2021	12,00€
-------------------------------------	------	--------

VINS ROUGES

Fleurie, "grillé midi", Terre dorée	2022	17,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, "Vau Renou", Amirault	2019	16,00€
Saint Joseph, "Les Anges", Louis Chèze	2022	19,00€
Pommard 1er Cru, "Les Charmots", Nicolas Rossignol	2019	23,00€
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2014	20,00€

ACCORDS METS ET VINS D'EXCEPTION

Accord "Menu découverte" (4 verres)	70,00€
Accord "Menu quintessence" (6 verres)	100,00€

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



Le Restaurant
du Cerisier

Our gastronomic menus

Menu privilège

Available only for lunch from Wednesday to Saturday

3 courses - 59€

A practical formula, adapted to shorter service times without conceding to the pleasure of flavors.

Menu découverte

Available for all services

6 courses - 119€

The recommended menu to discover the cuisine of our restaurant.
An experience of sensations, flavors, and ideas.

Menu quintessence

Available only in the evening

8 courses - 159€

A complete proposal imagined by Mathieu Boutroy and his team. The promise of a culinary journey with finesse and surprises.

Net price including VAT - Service included

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



Le Restaurant
du Cerisier

Privilège menu
59€

Amuse-bouche :
Virgin Gin Tonic

Scallop
Raw / Bergamot / Samphire

The Beef Chuck Flap
Green Asparagus / Stew Beef Juice

The Osciètre Caviar (10g)
Ratte du Touquet Potatoes / Champagne Sauce
30€ supplement

The Apple
Vanilla / Hay

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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



Le Restaurant
du Cerisier

Decouverte menu



119€

Amuse-bouches selection

The Tartlet

Celery remoulade

The Amberjack

Cauliflower / Seaweed / Sage

The Saint Pierre

Chicory / Saffron / Sorrel

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet Potatoes / Champagne Sauce
30€ supplement

The Beef Chuck Flap

Green Asparagus / Stew Beef Juice

The Pea

Almond / Cottage cheese

The Apple

Vanilla / Hay

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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



Le Restaurant
du Cerisier

Quintessence menu

159 €

Amuse-bouche selection

The Tartlet

Celery remoulade

The Amberjack

Cauliflower / Seaweed / Sage

The Langoustine

Beetroot / Horseradish / Dill

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet / Champagne Sauce
30€ supplément

The Monkfish

Artichoke / Wild garlic / Olives

The Foie Gras

Rhubarb

The Foie Gras

Rhubarb

The Poultry

Morilles / Supreme sauce

The Apple

Vanilla / Hay

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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



Le Restaurant
du Cerisier

OUR COCKTAILS



OUR CREATIONS

Six Feet Under : (Bitter / Smoked) - 9cl 16€

Mezcal / Suze / Beetroot Juice / Smoked Salt

Cèp'arfait : (Complex / Woody) - 8cl 16€

Cognac lavé au Penny bun butter / Noilly Prat / Penny Bun Honey / Bitter noix

Cérès : (Fresh / Fruity) - 14cl 16€

Bourbon / Hay Liquor / Apple Pear Puree / Cordial tonka

Mi-figue, Mi raisin : (Acid / Creamy) - 15cl 16€

Gin / Cointreau / Shrub fig balsamico / Lemonade Earl Grey / Egg White

THE CLASSICS

Cerisier Gin tonic 14€

Gin distilled in a local factory, Birdie, with the chef's recipe and a Cherry Blossom tonic

ALCOHOL FREE CREATIONS

Été Indien : (Frais / Fruité) - 14cl 12€

Apple Juice with laurel / Curry Sirup / Lime juice

Emeraude : (Astringeant / Epicé) - 15cl 12€

Earl Grey tea Syrup / Cranberry Juice / Ginger beer

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