



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

Le Thon

Condiments d'une Niçoise

Le Persillé de Boeuf

Asperge verte / Jus d'une daube

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

La Fraise

Périlla / Jalapenos

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

Le Foie gras

Rhubarbe

Le Tourteau

Carotte / Tagète

La Seiche

Aubergine / Chorizo

Le Caviar Oscietre (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne

Supplément de 30€

Le Persillé de Boeuf

Asperge verte / Jus d'une daube

Le Chou-fleur

Spéculoos

La Fraise

Périlla / Jalapenos

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

Asperge blanche / Carbonara

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

Le Homard

Cerise / Estragon

Le Caviar Osciètre (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne

Supplément de 30€

La Barbue

Poireau / Couteaux

Le Ris de veau

Petits pois à la Française / Bisque

La Volaille

Morilles / Sauce Suprême

Le Chou-fleur

Spéculoos

La Fraise

Périlla / Jalapenos

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

Menu Quintessence



Selection d'Amuse-bouche

La Tartelette

Asperge blanche / Carbonara

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

Le Homard

Cerise / Estragon

Le Caviar Osciètre (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne

Supplément de 30€

La Barbue

Poireau / Couteaux

Le Ris de veau

Petits pois à la Française / Bisque

La Volaille

Morilles / Sauce Suprême

Le Chou-fleur

Spéculoos

La Fraise

Périlla / Jalapenos

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	16€
Mandarine Napoléon / Chartreuse jaune / Citron jaune / La Bulle du Pin	
Sainte Marie : (Fruité / Epice douce) - 15cl	16€
Rhum ambré / Cointreau / Tonka / Ananas	
Maya : (Fruité / Gourmand) - 12cl	16€
Abasolo / Amaretto / Pomme / Poire	

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

Mayenne Pinot noir, "M20" domaine du pin	2023	10,00€
--	------	--------

VINS BLANCS

Alsace, "MEL" quatre cépages nobles, Mélanie Pfister	2023	14,00€
Condrieu, "Brèze", Louis Chèze	2020	18,00€
Côte de Beaune, "Grande Chatelaine", Roux père et fils	2020	20,00€
Montlouis sur Loire, "Clos Mosny", Taille aux Loups	2023	17,00€

VINS ROUGES

AOC Maury sec, "Vers le nord", Mas Amiel	2020	12,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, "Fondis", Amirault	2020	16,00€
IGP Collines Rhodanniennes, "Kamaka", Bott	2021	21,00€
Nuit-Saint-Georges "les plateaux", Mongeard-Mugneret	2020	23,00€
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2011	20,00€

VINS MOËLLEUX

Sauternes, 1er Grand Cru classé, Chateau Rieussec	2011	22,00€
---	------	--------

ACCORDS METS ET VINS

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

ACCORDS METS ET BOISSONS SANS ALCOOL

Accord "Menu découverte" (4 verres)	40,00€
Accord "Menu quintessence" (6 verres)	60,00€

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

The Tuna
Niçoise Style Condiments

The Beef Chuck Flap
Green Asparagus / Stew Beef Juice

The Cheese aged by La Prairie
30€ supplement

The Strawberry
Shiso / Jalapenos

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 Foie Gras

Rhubarb

The Crab

Carrots / Marigold

The Cuttlefish

Eggplant / Chorizo

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet Potatoes / Champagne Sauce
30€ supplement

The Beef Chuck Flap

Green Asparagus / Stew Beef Juice

The Cauliflower

Speculoos

The Strawberry

Shiso / Jalapenos

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

White Asparagus / Carbonara

The Langoustine

Beetroot / Horseradish / Dill

The Lobster

Cherry / Tarragon

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet / Champagne Sauce

30€ supplément

The Brill

Leek / Clams

The Sweetbread

French-style peas / Bisque

The Poultry

Morel / Cream sauce

The Cauliflower

Speculoos

The Strawberry

Shiso / Jalapenos

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