



La Brasserie
du Cerisier

Disponible le midi et le soir

MENU DU MARCHÉ

Entrée / Plat / Dessert

35€

MENU DU MARCHÉ

*Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert*

29€

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 DU MARCHÉ**

Disponible midi et soir à partir du 31 juillet

35€

ENTRÉES

Melon Charentais

Tomme de brebis, oseille et pignons de pin

ou

Houmous de pois chiches

Piments et pain maison

PLATS

Daurade-sébaste grillée

Emulsion au maïs fumé et poireaux

ou

Filet de canette cuit sur coffre

Jus de canard au vin rouge, prunes et chou-rave

DESSERTS

Pêche Melba

Vanille

ou

Pavlova

Fruits rouges et rhubarbe

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

NOS ENTRÉES

Maquereau à la flamme <i>Tomates confites et cassis</i>	12€
Tartare de thon rouge <i>Pois croquants, riz soufflé et aïoli</i>	10€
Terrine de foie gras <i>Rhubarbe acidulée</i>	22€

NOS PLATS

Bar rôti à l'huile de pamplemousse <i>Haricots verts et pomelos</i>	25€
Filet de bœuf flambé sauce au poivre <i>Frites au gras de boeuf et salade</i>	34€
Tartare de bœuf au couteau <i>Frites au gras de boeuf et salade</i>	20€
Chou-fleur rôti et jus végétal <i>Citron fermenté et noisettes</i>	18€
Menu enfant <i>Tenders de poulet & frites / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	15€



NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés par la “Prairie”	15€
Profiteroles à la vanille de Madagascar <i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	11€
Tarte aux fraises <i>Sorbet fraise et crème vanille</i>	12€
Crème brûlée	8€
Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau <i>Vanille / Chocolat / Fraise / Fruits exotiques / Speculoos / Citron / Café</i>	3€

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

Tuesday to Saturday

35€

STARTERS

Charente melon

Sheep milk cheese, sorrel and pine nuts

or

Chickpea hummus

Chili peppers and homemade bread

MAIN COURSES

Grilled redfish

Corn emulsion and leeks

or

Roasted duck breast on the bone

Red wine duck jus, plums and kohlrabi

DESSERTS

Peach melba

Vanilla

ou

Pavlova

Red fruits and rhubarb

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



OUR STARTERS

Flame-baked mackerel <i>Candied tomatoes and blackcurrant</i>	12€
Bluefin tuna tartar <i>Crispy peas, puffed rice and aioli</i>	10€
Foie gras terrine <i>Rhubarb</i>	22€

OUR MAIN DISHES

Roasted sea bass with grapefruit oil <i>Green beans and grapefruit</i>	25€
Flambé beef fillet and pepper sauce <i>Fries et salad</i>	34€
Beef tartar <i>Fries et salad</i>	20€
Roasted cauliflower <i>Fermented lemon and hazelnuts</i>	18€
Children's menu <i>Chicken tenders & fries / Ice cream / Fruit syrup</i>	15€

Prix Net TTC - Service compris



OUR DESSERTS

Matured cheese plate from Le Prairie	15€
Madagascar vanilla profiteroles <i>Chocolate sauce</i>	11€
Crème brûlée	8€
Scoop of ice cream from Ferme des Auges <i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Lemon / Strawberry / Exotic Fruits / Spéculoos</i>	3€
Fresh strawberry tart <i>Strawberry sorbet and vanilla cream</i>	12€

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

NOS COCKTAILS



LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

Gin tonic du Cerisier	14€
<i>Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier</i>	
L'Hibiscus	12€
<i>Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic</i>	
Le Petite île	12€
<i>Rhum brun / Fruit de la Passion / Ananas / Vanille</i>	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

L'Oudaya	9€
<i>Fruits rouges / Vanille / Poire et gingembre</i>	
Le Midori	8€
<i>Concombre / Citron vert / Verveine / Menthe</i>	

LES CLASSIQUES

Américano	10€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Moscow Mule	11€
<i>Vodka / Ginger beer / Citron vert</i>	
Apérol Spritz	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
Hugo Spritz	13€
<i>Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	

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

BIÈRES

	25cl / 33cl / 50cl
Bière de la Brasserie Célestin "La Dix" Bière blonde, 6,5°	5,5€ / 7€ / 8,50€
Bière de la Brasserie Célestin "La Wal" Bière triple, 8,5°	5,5€ / 7€ / 8,50€

SOFTS

Eau plate "St Amand Villers" - 50cl / 1L	4,5€ / 6€
Eau gazeuse "St Amand Villers" - 50cl / 1L	4,5€ / 6€
Jus de fruits - 25cl	5€
<i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i>	
Perrier - 33cl	5€
Limonade "Lemonaid" - 25cl	6,5€
Tonic	4,5€
Coca cola Original - 33cl	5€
Coca cola Zéro - 33cl	5€
Lipton Ice Tea - 25cl	4€

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné / Ristretto, Méo, Moka éthiopien BIO	3€
Allongé	3,5€
Café crème	4€
Capuccino	5,5€
Thé "UNAMI"	5,5€

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



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Maxime Blin, “Carte Blanche”, Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, “Brut Rosé”, Brut	--	135€
VINS BLANCS		
AOC Chablis Domaine Servin 2023	13€	70€
VDF Vermentino Chateau Campuget 2024	7€	36€
AOP Limoux, Chardonnay, “l’Outreblanc” Domaine Bernatas, 2023	11€	50€
VDF, “Stella Ducit”, Côte du Rhône Domaine Saint Prefert, Isabel Ferrando, 2024	8€	42€
AOC Ménetou Salon Domaine Philippe Gilbert 2023	8€	40€
VINS MOELLEUX		
AOP Jurançon, “Bolero” Domaine Cauhapé 2021	9€	48€

*N’hésitez pas à demander conseil à notre sommelier avec la proposition de bouteilles
du restaurant gastronomique*

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



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
VINS ROUGES		
IGP Des Cevennes, "Sans sulfites" Domaine de La Tour, 2022	8€	42€
Saint Nicolas de Bourgueil, "Quarterons" Domaine Amirault, 2023	7€	38€
Saint-Joseph, "Ro-Rée" Domaine Louis Chèze 2023	12€	65€
Mercurey Château de Chamirey	15€	78€
Morgon, "Voûte saint Vincent" Domaine L.C Desvignes, 2023	11€	60€
Margaux Château grand Tayac 2011	10€	55€
VINS ROSÉS		
Vin-de-France, "Mayenne Pinot noir M20" Manoir du Pin, 2023	7€	36€

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

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

RHUMS - 4CL

SANTA TERESA, solera (Vénézuéla)	14€
HAMPDEM, pure single rhum 8 ans (Jamaïque)	18€
RON ZACAPA Solera (Guatémala)	21€
GREEN SPOT, single pot still (Irlande)	15€
Facundo EXIMO, 10 ans (Caraïbes)	25€
FLOR DE CANA 12 ans (Nicaragua)	11€
EMINENTE 7 ans Reserve (Cuba)	15€
ARHUMATIC, arrangé, kiwi - Ananas - Mangue (Guadeloupe)	12€
ARHUMATIC, arrangé, citron et Gingembre (Guadeloupe)	12€

WHISKYS - 4CL

D'un Verre printanier, Benjamin Kuentz (Lorraine)	15€
YOICHI Single Malt (Japon)	18€
BIMBER 12 ans Apogée, Pure malt (Angleterre)	19€
KILCHOMAN Machir Bay (Île d'Islay)	15€
ARBEG, An Oa, single malt (île d'Islay)	14€
DALMORE 12 ans (Highlands)	20€
BENRIACH 12 ans The Smoky Twelve (Ecosse)	15€
A'BUNADH ALBA, Aberlour, single malt (Ecosse)	13€
CASG ANNAMH, Aberlour, single malt (Ecosse)	13€
MAKER'S MARK (Bourbon)	10€
WILLET Pot Still Reserve Small Batch, (Bourbon)	18€

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

GINS - 4CL

Birdie :	14€
Timut / Kaffir / Kaldi	
Gin "Birdie" du Cerisier	14€
Tonic au choix : Thomas Henry / Fever Tree	

CALVADOS - 4CL

Pays D'Auge, "Roger Groult", vénérable	12€
Pays D'Auge, "Christian Drouin", XO	21€

COGNAC - ARMAGGNAC - 4CL

TESSERON Cognac, Lot n°90, XO Ovation	24€
TESSERON Cognac, Lot n°76, XO Tradition	25€
TESSERON Cognac, EXTRA Légende	32€
DARROZE Bas-Armagnac, 2005 Domaine de Paguy	20€
DARROZE Armagnac, 1995 Domaine de Boudée	20€
DARROZE Bas-Armagnac, 1985 Domaine de Belair	20€
DARROZE Bas-Armagnac, 1976 Domaine de Belair	25€

LIQUEURS - 4CL

Chartreuse Verte / Jaune	14€
Chartreuse MOF	18€
Chartreuse du 9ème Centenaire	25€
Génépi Abrupt	15€
Eau de vie de fruits "Metté":	14€
Pomme / Framboise / Fraises des bois / Poire	
Limoncello - 6cl	9€
Saké SHOCHU	15€
GET 27 - 6cl	9€
Baileys - 6cl	9€

Prix Net TTC - Service compris