



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 25 octobre

35€

ENTRÉES

Le pâté croûte

Cochon, veau, volaille, pistache et trompette de la mort

ou

Le rouget perlon des mers du Nord

En fines tranches, vinaigre de grenade, pommes, betteraves et huile d'aneth

PLATS

Joue de bœuf

Comme une daube provençale, mousseline de céleri à la vanille

ou

Pêche du jour

Gnocchi de courges, butternut fondant et beurre blanc safrané

DESSERTS

Tarte Citron

À ma façon

ou

Chouchou “ Un chou dans un chou”

Pistache / Noisette

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

Os à moelle croque en sel	14€
Gravlax de Truite <i>Agrumes / Charbon végétal</i>	13€
Velouté de butternut <i>Œuf parfait et brisures de châtaignes</i>	10€
Foie gras de canard mi cuit <i>Confit de figues et pain d'épices</i>	18€

NOS PLATS

Aile de raie rôtie au beurre <i>Sauce moules, tomates et riz pilaf</i>	26€
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€
Fish and Chips de cabillaud <i>Frites au gras de boeuf et sauce tartare</i>	23€
Courges roties <i>Trompettes et girolles au vin jaune et riz pilaf</i>	24€
Lièvre à la royale façon Antonin Carême <i>Mousseline de pommes de terre</i>	49€
Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer <i>Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses</i>	26€
Menu enfant <i>Suprême de volaille, purée et sauce suprême / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	15€



NOS DESSERTS

Assiette de fromages affinés par la “Prairie”	15€
Île flottante à la praline rose comme chez Jean François Piège	10€
Profiteroles à la vanille de Madagascar	11€
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
Poire belle Hélène	10€
Crème brûlée	8€
Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau	3€
<i>Vanille / Chocolat / Fraise / Fruits exotiques / Citron / Café</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



MARKET MENU

Tuesday to Saturday

35€

STARTERS

French pie

Pork, veal, poultry, pistachio and black trumpet

or

Mullet perlon for the North Sea

Fine slices, pomegrenate vinegar, apples, beetroots and dill oil

MAIN COURSES

Beef cheek

Like a provençal stew, celery mousseline with vanilla

or

Catch of the day

Squash gnocchis, butternut and beurre blanc sauce with saffron

DESSERTS

Lemon Pie

In my own way

ou

ChouChou “Chou bun in a other chou bun”

Pistachio / Hazelnut

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

Marrow bones with salt crunch	14€
Trout gravlax	13€
<i>Citrus and vegetal coal</i>	
Butternut veloute	10€
<i>Parfait egg and chestnut pieces</i>	
The semi-cooked duck foie gras	18€
<i>Fig confit and gingerbread</i>	

OUR MAIN DISHES

Skate wing roasted with butter	26€
<i>Mussels sauce, tomatoes and pilaf rice</i>	
Flambé beef fillet and pepper sauce	34€
<i>Fries et salad</i>	
Beef tartar	20€
<i>Fries et salad</i>	
Roasted squash	24€
<i>Trumpets and chanterelles with yellow wine and pilaf rice</i>	
Cod Fish and Chips	23€
<i>Fries and tartar sauce</i>	
Scallops from Boulogne-sur-Mer	26€
<i>Roasted with snail butter, pilaf rice</i>	
Royal Hare in the style of Antonin Carême	49€
<i>Potato mousseline</i>	
Children's menu	15€
<i>Poultry supreme and mash / Ice cream / Fruit syrup</i>	

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€
Slow-baked meringue with crème anglaise and pink praline	10€
Belle Hélène Pear	10€
Scoop of ice cream from Ferme des Auges <i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Lemon / Strawberry / Exotic Fruits</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



À l'occasion d'Octobre Rose, 1€ est reversé
à l'association **Tous contre le cancer** pour
chaque cocktail acheté



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>	
La vie en rose 	12€
<i>Bulle du Pin / Framboise / Passion / Sirop hibiscus / Citron jaune</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>	
Cherry blossom 	8€
<i>Thé à la fleur de Cerisier / Hibiscus / Cerise / Citron / Tonic</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

Brasserie Saint Omer "La Pils du Ceriser"
Bière blonde, 5,2°

5,5€ / 7€ / 8,50€

Brasserie Castelain "La Grand cru"
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 "**Jus de rêve**" - 25cl

5€

Au choix : tomate / pomme / orange / ananas

Perrier - 33cl

5€

Limonade "**Lemonaid**" - 25cl

6,5€

Tonic "La french"

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		
Denis Salomon "Ma vallée éclairée", Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut	--	135€
VINS BLANCS		
AOC Chablis	13€	70€
VDF Vermentino Chateau Campuget, 2024	7€	36€
AOP Chardonnay Limoux "L'Outreblanc" Domaine Bernatas, 2023	11€	60€
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

VINS ROUGES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
AOC Costière de Nîmes “La Sommelière” Domaine Campuget, 2018	9€	49€
Saint Nicolas de Bourgueil, “Quarterons” Domaine Amirault, 2023	7€	38€
AOC Côte du Rhône “Beatusille” Domaine Isabelle Ferando, 2023	12€	65€
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 (Vénézuëla)	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€
ARDBEG, 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

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