



**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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## MENU DU MARCHÉ

*Disponible midi et soir à partir du 17 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

**La Pomme**

*Sorbet, au four, à crue*

**ou**

**Baba au rhum**

*Ananas et mousse légère à la vanille*

*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](http://www.lecerisier.com)*

## NOS ENTRÉES

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

## NOS PLATS

|                                                                                                             |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Aile de raie rôtie au beurre</b><br><i>Sauce moules, tomates et riz pilaf</i>                            | <b>26€</b> |
| <b>Filet de bœuf flambé sauce au poivre</b><br><i>Frites au gras de boeuf et salade</i>                     | <b>34€</b> |
| <b>Tartare de bœuf au couteau</b><br><i>Frites au gras de boeuf et salade</i>                               | <b>20€</b> |
| <b>Fish and Chips de cabillaud</b><br><i>Frites au gras de boeuf et sauce tartare</i>                       | <b>23€</b> |
| <b>Courges roties</b><br><i>Trompettes et girolles au vin jaune et riz pilaf</i>                            | <b>24€</b> |
| <b>Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer</b><br><i>Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses</i> | <b>26€</b> |
| <b>Menu enfant</b><br><i>Suprême de volaille, purée et sauce suprême / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>   | <b>15€</b> |



## 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](http://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

**The Apple**

*Sorbet, in the oven and at the flood stage*

**ou**

**Rum Baba**

*Pineapple and vanilla mousse*

*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](http://www.lecerisier.com)

## OUR STARTERS

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

## OUR MAIN DISHES

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

*Prix Net TTC - Service compris*



## OUR DESSERTS

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| Matured cheese plate from Le Prairie                                     | 15€ |
| Madagascar vanilla profiteroles                                          | 11€ |
| <i>Chocolate sauce</i>                                                   |     |
| 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                                  | 3€  |
| <i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Lemon / Strawberry / Exotic Fruits</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](http://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

|                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Gin tonic du Cerisier</b>                                                                                          | 14€ |
| <i>Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier</i> |     |
| <b>L'Hibiscus</b>                                                                                                     | 12€ |
| <i>Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic</i>                                            |     |
| <b>Le Petite île</b>                                                                                                  | 12€ |
| <i>Rhum brun / Fruit de la Passion / Ananas / Vanille</i>                                                             |     |
| <b>La vie en rose</b>                | 12€ |
| <i>Bulle du Pin / Framboise / Passion / Sirop hibiscus / Citron jaune</i>                                             |     |

## LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>L'Oudaya</b>                                                                                           | 9€ |
| <i>Fruits rouges / Vanille / Poire et gingembre</i>                                                       |    |
| <b>Le Midori</b>                                                                                          | 8€ |
| <i>Concombre / Citron vert / Verveine / Menthe</i>                                                        |    |
| <b>Cherry blossom</b>  | 8€ |
| <i>Thé à la fleur de Cerisier / Hibiscus / Cerise / Citron / Tonic</i>                                    |    |

## LES CLASSIQUES

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <b>Américano</b>                              | 10€ |
| <i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i> |     |
| <b>Moscow Mule</b>                            | 11€ |
| <i>Vodka / Ginger beer / Citron vert</i>      |     |
| <b>Apérol Spritz</b>                          | 12€ |
| <i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>        |     |
| <b>Hugo Spritz</b>                            | 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](http://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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## CARTE DES VINS

|                                                                                    | Verre<br>12.5cl | Bouteille<br>75cl |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>CHAMPAGNES</b>                                                                  |                 |                   |
| Denis Salomon "Ma vallée éclairée", Brut                                           | 14€             | 75€               |
| Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut                                              | --              | 135€              |
| <b>VINS BLANCS</b>                                                                 |                 |                   |
| AOC Chablis<br>Domaine Servin, 2023                                                | 13€             | 70€               |
| VDF Vermentino<br>Chateau Campuget, 2024                                           | 7€              | 36€               |
| AOP Chardonnay Limoux "L'Outreblanc"<br>Domaine Bernatas, 2023                     | 11€             | 60€               |
| VDF, "Stella Ducit", Côte du Rhône<br>Domaine Saint Prefert, Isabel Ferrando, 2024 | 8€              | 42€               |
| AOC Ménetou Salon<br>Domaine Philippe Gilbert, 2023                                | 8€              | 40€               |
| <b>VINS MOELLEUX</b>                                                               |                 |                   |
| AOP Jurançon, "Bolero"<br>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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

|                                                                           | Verre<br>12.5cl | Bouteille<br>75cl |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>AOC Costière de Nîmes “La Sommelière”</b><br>Domaine Campuget, 2018    | 9€              | 49€               |
| <b>Saint Nicolas de Bourgueil, “Quarterons”</b><br>Domaine Amirault, 2023 | 7€              | 38€               |
| <b>AOC Côte du Rhône “Beatusille”</b><br>Domaine Isabelle Ferando, 2023   | 12€             | 65€               |
| <b>Morgon, “Voûte saint Vincent”</b><br>Domaine L.C Desvignes, 2023       | 11€             | 60€               |
| <b>Margaux</b><br>Château grand Tayac, 2011                               | 10€             | 55€               |

### VINS ROSÉS

|                                                                       |    |     |
|-----------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Vin-de-France, “Mayenne Pinot noir M20”</b><br>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](http://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](http://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](http://www.lecerisier.com)*