



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomique

Menu griotte

Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

59€

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

Menu amarelle

Disponible à tous les services

119€

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

Menu burlat

Disponible tous les soirs et le dimanche midi

159€

Une proposition complète imaginée par Guillaume Barengo 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

Our gastronomic menus

Griotte menu

Available only for lunch from Wednesday to Saturday

59€

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

Amarelle menu

Available for all services

119€

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

Burlat menu

Available in the evening and sunday lunch

159€

A complete proposal imagined by Guillaume Barengo 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

Menu griotte

59€

Sélection d'amuse-bouches

Le Filet de bœuf

Chou-fleur / Amande / Pain d'épices

Le Rouget Barbet

Topinambour / Poire / Noix / Bière

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

Le Chocolat du Cerisier

Orange / Baie de Timut

Fruits en osmose



Ce menu est adaptable en version végétarienne au prix de 49€

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

Griotte menu

59€

Amuse-bouches selection

The Beef Filet

Gravlax / Foie gras / Beetroot

The Red Mullet

Jerusalem artichoke / Pear / Nuts / Beer

The Cheese aged by La Prairie

20€ supplement

The Cerisier Chocolate

Orange / Timut pepper

Osmosis Fruits



This menu can be adapted to a vegetarian version for €49.

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

Menu amarelle

119€

Sélection d'amuse-bouches

Le Filet de Boeuf

En Gravlax / Foie gras / Betterave

Le Rouget Barbet

Topinambour / Poire / Noix / Bière

La Biche

Courge / Coing / Châtaigne

Le Champignon

Sarrasin / Gingembre

Le Chocolat du Cerisier

Orange / Baie de Timut

Fruits en osmose



Ce menu est adaptable en version végétarienne au prix de 99€

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

Amarelle menu

119€

Amuse-bouches selection

The Beef Filet

Gravlax / Foie gras / Beetroot

The Red Mullet

Jerusalem artichoke / Pear / Nuts / Beer

The Doe

Squash / Quince / Chestnut

The Mushroom

Buckwheat / Ginger

Cerisier Chocolate

Orange / Timut pepper

Osmosis Fruits



This menu can be adapted to a vegetarian version for €99.

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

Menu burlat

159€

Selection d'Amuse-bouche

Le Filet de Boeuf

En Gravlax / Foie gras / Betterave

La Saint-Jacques

Chou-rave / Tourbe / Cedrat

Le Rouget Barbet

Topinambour / Poire / Noix / Bière

La langoustine

Champignon sauvage / Carotte / Sabayon cardinale

La Biche

Courge / Coing / Châtaigne

Le Chocolat du Cerisier

Orange / Baie de Timut

OU

La crème brûlée

Pomme / Vanille / Bêtise de Cambrai

Fruits en osmose



Le Restaurant
du Cerisier

Burlat menu

159 €

Amuse-bouche selection

The Beef Filet

Gravlax / Foie gras / Beetroot

The scallop

Kohlrabi / Peat / Cedrat

The Red Mullet

Jerusalem artichoke / Pear / Nuts / Beer

Langoustine

Mushroom / Carrot / Cardinal sabayon

The Doe

Squash / Quince / Chestnut

Cerisier Chocolate

Orange / Timut pepper

OU

The crème brûlée

Apple / Vanilla / Bêtise de Cambrai

Osmosis Fruits

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

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



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	
Le Lady : (Fruité) - 15cl 	16€
Gin "Birdie" / Hibiscus / Vanille / Citron / Tonic	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

Été Indien : (Frais / Fruité) - 14cl	12€
Jus de pomme au laurier / Sirop de curry / Jus de citron vert	
Essence de fraises : (Fruité / Acidité) - 13,5cl	12€
Sirop de Basilic / thé vert du Cerisier / purée de fraise / Vinaigre de Balsamique	
Cherry blossom : (Fruité) - 14cl 	12€
Thé à la fleur de Cerisier / Hibiscus / Cerise / Citron / Tonic	

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

Jurançon (sec), "Geyser", Cauhapé	2023	12,00€
Alsace, "Silb" Pinot gris, Mélanie Pfister	2023	14,00€
Savennière, "L'Alliance", Damien Laureau	2022	18,00€
Vézelay Village, "Champs Cervin", Camille Thiriet	2022	21,00€
Coteaux Champenois, "Blanc de Pinot noir", Drappier	2002 - 2021	25,00€

VINS ROUGES

IGP Pays d'Herault, "Estrella", Camp Del Mas	2020	12,00€
Saint Nicola de Bourgueil, "Vau Renou", Amirault	2020	15,00€
Châteauneuf du Pape, "Philia", Isabel Ferrando	2023	19,00€
Volnay 1er Cru "Clos des 60Ouvrées", Pousse D'or	2013	25,00€
Pomerol, "Espérance de trotanoy", Château Trotanoy	2014	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€
-------------------------------------	--------

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 D'EXCEPTION AU VERRE

Sélection prestigieuse servie au CORAVIN

Millésime 10 cl

VINS BLANCS

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Clos Saint Marc", Olivier Leflaive	2020	57,00€
Corton Charlemagne G.C, Benoit Moreau	2020	87,00€

VINS ROUGES

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur", Trapet	2021	62,00€
Pessac-Léognan, 1er Grand Cru Classé, La Mission Haut-Brion	2011	87,00€
Pomerol, Pétrus	2009	700,00€

VINS MOËLLEUX

Sauternes, 1er Grand Cru Supérieur, Château d'Yquem	2006	105,00€
---	------	---------

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

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

RHUMS - 4CL

SANTA TERESA, solera (Vénézuëla)	14€
HAMPDEM, pure single rhum 8 ans (Jamaïque)	18€
HAMPDEM, pure single rhum HLCF Classique (Jamaïque)	20€
RON ZACAPA Solera (Guatémala)	21€
Facundo EXIMO, 10 ans (Caraïbes)	25€
FLOR DE CANA 18 ans (Nicaragua)	20€
EMINENTE 7 ans Reserve (Cuba)	15€
ARHUMATIC, arrangé, kiwi - Ananas - Mangue (Guadeloupe)	12€
ARHUMATIC, arrangé, citron et Gingembre (Guadeloupe)	12€

WHISKYS - 4CL

THE GLENLIVET, single malt (Ecosse)	16€
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€
GLENMORANGIE, highland single malt (Ecosse)	17€
WILLET Pot Still Reserve Small Batch, (Bourbon)	18€
JOHNNIE WALKER, double black (Ecosse)	16€

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€
Distillerie du petit grain "collection de Bigarade"	12€
Tonic au choix : Thomas Henry / Fever Tree	

CALVADOS - 4CL

Pays D'Auge, "Doyen d'âge", Roger Groult	20€
Pays D'Auge, "Reserve ancestral", Roger Groult	30€

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€
Chartreuse VEP Verte	30€
Génépi Abrupt	15€
Eau de vie de fruits "Metté":	14€
Pomme / Framboise / Fraises des bois / Poire	

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