



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.

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€

Sélection d'amuse-bouches

Truite de L'Artois

Caviar / Poireaux / Capucine

Le Pigeon

Chou-fleur / Amande / Pain d'épices

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

Le Chocolat du Cerisier

Orange / Baie de Timut

Fruits en osmose

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

La Langoustine

Foie gras / Betterave / 4 épices

Truite de L'Artois

Caviar / Poireaux / Capucine

Le Rouget Barbet

Topinambour / Poire / Noix / Bière

Le Filet de Boeuf

Chou-fleur / Amande / Pain d'épices

Le Champignon

Sarrasin / Gingembre

Le Chocolat du Cerisier

Orange / Baie de Timut

Fruits en osmose

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

 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

Eté 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€
Saint-Véran "La Bonnode", La Soufrandière, Bret brothers	2016	20,00€
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€
Côte Rotie "Sybarine", Garon	2021	21,00€
Côte de Nuit, "La Montagne", Domaine Camille Thiriet	2022	19,00€
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€
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



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€

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



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.

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-bouches selection

Artois Trout

Caviar / Leek / Nasturtium

The Pigeon

Cauliflower / Almond / Gingerbread

The Cheese aged by La Prairie

20€ supplement

The Cerisier Chocolate

Orange / Timut pepper

Osmosis Fruits

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 Langoustine

Foie gras / Beetroot / Spices

Artois Trout

Caviar / Leek / Nasturtium

The Red Mullet

Jerusalem artichoke / Pear / Nuts / Beer

The Beef

Cauliflower / Almond / Gingerbread

The Mushroom

Buckwheat / Ginger

Cerisier Chocolate

Orange / Timut pepper

Osmosis Fruits

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

Amuse-bouches selection

The Courgette
Straciatella / Kimchi

The Line-caught sea bass
Tomatoes / Mussels

The Osciètre Caviar (10g)
Ratte du Touquet Potatoes / Champagne Sauce
30€ supplement

The Pigeon
Turnips / Blackcurrant

Dessert to sauce
Blackberry / Blueberry / Nettles

The Peach
Lavender / Bread

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