



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 14 novembre*

35€

---

### ENTRÉES

Terrine d'aile de raie

*Agrumes*

ou

Velouté de champignons

*Champignons des bois, œuf parfait et magret de canard fumé*

### PLATS

Blanquette de veau

*Façon Grand-mère, riz pilaf*

ou

Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer

*Panais, café et mimolette*

### DESSERTS

Le crumble aux pommes de Georges

ou

Soufflé glacé au Grand Marnier

*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

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 Coing 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€
Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer <i>Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses</i>	26€
Le Cassoulet de Castelnaudary <i>Façon Christian Constant</i>	36€
Epaule de biche confit au vin rouge façon parmentier	39€
Menu enfant <i>Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	15€



**Sauce frite élue 3ème au championnat du monde de la frite 2025 à Arras - 3€**  
*imaginée par notre chef Elie Beghin et son adjoint Pierre Kordas*



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 DESSERTS

<b>Assiette de fromage de Nord</b>	<b>15€</b>
<i>Affiné par "La Prairie"</i>	
<b>Île flottante à la praline rose comme chez Jean François Piège</b>	<b>10€</b>
<b>Profiteroles à la vanille de Madagascar</b>	<b>11€</b>
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>8€</b>
<b>Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau</b>	<b>3€</b>
<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

Skate wing terrine  
Citrus

or

Cream of mushroom soup  
Wild mushrooms, a soft-boiled egg and steamed duck breast

### MAIN COURSES

Veal stew  
Grandma's style, pilaf rice

or

*Scallops from Boulogne-sur-Mer*  
*Parsnip / coffee / mimolette cheese*

### DESSERTS

Georges's crumble  
ou  
Grand Marnier frozen soufflé

*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>	<b>13€</b>
<i>Citrus and vegetal coal</i>	
<b>Butternut veloute</b>	<b>10€</b>
<i>Parfait egg and chestnut pieces</i>	
<b>The semi-cooked duck foie gras</b>	<b>18€</b>
<i>Fig confit and gingerbread</i>	

## OUR MAIN DISHES

<b>Skate wing roasted with butter</b>	<b>26€</b>
<i>Mussels sauce, tomatoes and pilaf rice</i>	
<b>Flambé beef fillet and pepper sauce</b>	<b>34€</b>
<i>Fries et salad</i>	
<b>Beef tartar</b>	<b>20€</b>
<i>Fries et salad</i>	
<b>Roasted squash</b>	<b>24€</b>
<i>Trumpets and chanterelles with yellow wine and pilaf rice</i>	
<b>Cod Fish and Chips</b>	<b>23€</b>
<i>Fries and tartar sauce</i>	
<b>Scallops from Boulogne-sur-Mer</b>	<b>26€</b>
<i>Roasted with snail butter, pilaf rice</i>	
<b>Castelnaudary's Cassoulet</b>	<b>36€</b>
<i>From Christian Constant</i>	
<b>Parmentier of doe shoulder candied in red wine</b>	<b>39€</b>
<b>Children's menu</b>	<b>15€</b>
<i>Poultry supreme and mash / Ice cream / Fruit syrup</i>	



**French fries sauce, 3rd at the world championship in Arras 2025 - 3€**

*Created by our chef Elie Beghin and his second Pierre Kordas*



*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 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)*



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 Pimento</b>	12€
<i>Mezcal / Framboise / Sirop de piment / Tonic</i>	
<b>La vie en rose</b>	12€
<i>Gin / liqueur de Sureau / Framboise / Passion / Sirop hibiscus</i>	

## LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

<b>L'Oudaya</b>	9€
<i>Fruits rouges / Vanille / Poire et gingembre</i>	
<b>Le Twist</b>	8€
<i>Thé Butterfly / Sirop d'Hibiscus / Vanille / Jus de Pomme</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*





La Brasserie  
du Cerisier

## BIÈRES

---

25cl / 33cl / 50cl

Brasserie Castelain "Cadette Tropical Blast"  
Bière IPA, 6°

5,5€ / 7€ / 8,50€

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 "**LaGosse**" - 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 12.5cl	Bouteille 75cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Denis Salomon "Ma vallée éclairée", Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut	--	135€
<b>VINS BLANCS</b>		
AOC Chablis Domaine Servin, 2024	13€	70€
VDF Vermentino Chateau Campuget, 2024	7€	36€
VDF Loire "Orbes d'Eurybie" Domaine Tourlaudiere, 2023/2024	8€	55€
VDF, "Stella Ducit", Côte du Rhône Domaine Saint Prefert, Isabel Ferrando, 2024	8€	42€
Mayenne Chardonnay "M53" Manoir du Pin, 2022	10€	45€
<b>VINS MOELLEUX</b>		
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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## CARTE DES VINS



Verre  
12.5cl

Bouteille  
75cl

### VINS ROUGES

**Bourgogne Pinot Noir**  
Domaine Rion, 2022

10€

60€

**Mayenne Pinot Noir "M50"**  
Manoir du Pin, 2022

10€

45€

**IGP Ile de beauté "Mino"**  
Domaine Sant Armettu, 2024

10€

60€

**Syrah, "Vignes d'à côté"**  
Domaine Yves Cuilleron, 2024

8€

50€

**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](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)*