



**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

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

## NOS PLATS

|                                                                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Aile de raie rôtie au beurre</b>                                                                                        | <b>26€</b> |
| <i>Sauce moules, tomates et riz pilaf</i>                                                                                  |            |
| <b>Filet de bœuf flambé sauce au poivre</b>                                                                                | <b>34€</b> |
| <i>Frites au gras de boeuf et salade</i>                                                                                   |            |
| <b>Tartare de bœuf au couteau</b>                                                                                          | <b>20€</b> |
| <i>Frites au gras de boeuf et salade</i>                                                                                   |            |
| <b>Fish and Chips de cabillaud</b>                                                                                         | <b>23€</b> |
| <i>Frites au gras de boeuf et sauce tartare</i>                                                                            |            |
| <b>Courges roties</b>                                                                                                      | <b>24€</b> |
| <i>Trompettes et girolles au vin jaune et riz pilaf</i>                                                                    |            |
| <b>Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer</b>                                                                                   | <b>26€</b> |
| <i>Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses</i>                                                            |            |
| <b>Le Cassoulet de Castelnaudary façon Christian Constant</b>                                                              | <b>36€</b> |
| <i>Cuisse de canard confite de chez Burgaud, navarin d'agneau, saucisson lyonnais pistaché et poitrine de porc confite</i> |            |
| <b>Epaule de biche confit au vin rouge façon parmentier</b>                                                                | <b>39€</b> |
| <b>Cœur de ris de veau doré au sautoir</b>                                                                                 | <b>39€</b> |
| <i>Flambé au vin jaune et déclinaison de salsifis</i>                                                                      |            |
| <b>Menu enfant</b>                                                                                                         | <b>15€</b> |
| <i>Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>                                                                     |            |



**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*





## 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> |            |



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>Veal sweetbread heart</b>                                     | <b>39€</b> |
| <i>Flambé with Vin Jaune and Salsify Variations</i>              |            |
| <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





## 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*

*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 Castelain "Cadette Tropical Blast"<br>Bière IPA, 6°   | 5,5€ / 7€ / 8,50€  |
| Brasserie Saint Omer "La Pils du Ceriser"<br>Bière blonde, 5,2° | 5,5€ / 7€ / 8,50€  |
| Brasserie Castelain "La Grand cru"<br>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 " <b>Jus de rêve</b> " - 25cl        | 5€        |
| <i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i> |           |
| Perrier - 33cl                                     | 5€        |
| Limonade " <b>LaGosse</b> " - 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 " <b>UNAMI</b> "                                  | 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, 2024                                                | 9€              | 50€               |
| VDF Vermentino<br>Chateau Campuget, 2024                                           | 7€              | 37€               |
| VDF Loire "Orbes d'Eurybie"<br>Domaine Tourlaudiere, 2023/2024                     | 8€              | 45€               |
| VDF, "Stella Ducit", Côte du Rhône<br>Domaine Saint Prefert, Isabel Ferrando, 2024 | 8€              | 45€               |
| Mayenne Chardonnay "M53"<br>Manoir du Pin, 2022                                    | 9€              | 50€               |
| <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



Verre  
12.5cl

Bouteille  
75cl

### VINS ROUGES

**Bourgogne Pinot Noir**  
Domaine Rion, 2022

9€

50€

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

9€

50€

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

9€

50€

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

7.50€

39€

**Margaux**  
Château Grand Tayac, 2011

12€

65€

### 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)*