



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 adaptable en version végétarienne au prix de 49€*

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 adaptable en version végétarienne au prix de 99€*

Menu burlat

Disponible tous les soirs jusqu'à 20h30 et le dimanche midi jusqu'à 13h

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.



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

Amarelle menu

Available for all services

119€

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



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

Burlat menu

Available every evening until 8:30 p.m. and on Sunday at lunchtime until 1 p.m

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

La Saint-Jacques

Foie gras / Céleri / Huile de cameline

L'Omble de l'Artois

Poireau / Héliantis / Chardonnay de la Maison du Pin

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

Comme un Vacherin

Poire des Weppes / Poivre de Sancho / Balsamique blanc

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 Scallop

Foie gras / Celery / Camelina oil

Artois Char

Leeks / Helianthis / Chardonnay from Maison du Pin

The Cheese aged by La Prairie

20€ supplement

Like a Vacherin

Pear come from Weppes / Sancho pepper / White balsamic

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

La Saint-Jacques

Foie gras / Céleri / Huile de cameline

L'Omble de l'Artois

Poireau / Héliantis / Chardonnay de la Maison du Pin

Le Perdrau

Navet / Jus d'une pôlée / Chou farci de cuisse

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

Comme un Vacherin

Poire des Weppes / Poivre de Sancho / Balsamique blanc

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 Scallop

Foie gras / Celery / Camelina oil

Artois Char

Leeks / Heliantis / Chardonnay from Maison du Pin

The Partridge

Turnip / Hotpot juice / Stuffed cabbage

Like a Vacherin

Pear come from Weppes / Sancho pepper / White balsamic

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

La Saint-Jacques

Foie gras / Céleri / Huile de cameline

L'Encornet

Oignons caramélisés / Caviar / Citron de Nice

L'Omble de l'Artois

Poireaux / Héliantis / Chardonnay de la Maison du Pin

La Langoustine

Champignon sauvage / Carotte / Sabayon cardinale

Le Perdrau

Navet / Jus d'une pôté / Chou farci de cuisse

Comme un Vacherin

Poire des Weppes / Poivre de Sancho / Balsamique blanc

Fruits en osmose

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

Burlat menu 

159 €

Amuse-bouche selection

The Scallop

Foie gras / Celery / Camelina oil

Squid

Caramelized onions / Caviar / Lemon from Nice

Artois Char

Leeks / Heliantis / Chardonnay from Maison du Pin

Langoustine

Mushroom / Carrot / Cardinal sabayon

The Partridge

Turnip / Hotpot juice / Stuffed cabbage

Like a Vacherin

Pear come from Weppes / Sancho pepper / White balsamic

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



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



Millésime 12,5 cl

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon, "Le Réserve", Brut	NM	24,00€
Drappier "Rosé brut nature"	NM	24,00€
Philipponnat "Réserve Perpétuelle"	NM	19,00€

VINS ROSÉS

Mayenne Pinot noir, "M20" Domaine du Pin	2023	10,00€
--	------	--------

VINS BLANCS

Jurançon (sec), "Geyser", Cauhapé	2023	12,00€
Muscadet Sèvre et Maine, "Bel Abord", Famille Lieubeau	2023	17,00€
Coteaux Champenois, "Blanc de Pinot noir", Drappier	2002 - 2021	25,00€
Saint Joseph "Lyseras" Yves Cuilleron	2023	15,00€
Bourgogne Aligoté, Domaine Chanterêves	2022	12,00€

VINS ROUGES

Fleurie Grille-Midi Domaine des Terres Dorées	2022	12,00€
Saint Nicolas de Bourgueil, "Le Fondis", Amirault	2021	15,00€
Givry "Clos des Mortières" La Ferté	2023	16,00€
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 Amarelle" (4 verres)	70,00€
Accord "Menu Burlat " (6 verres)	100,00€

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'EXECPTION 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 (Vénézuela)	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”:	
Pomme / Framboise / Fraises des bois / Poire	14€

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