



La Brasserie
du Cerisier

Disponible le midi et le soir

PALETTE DE LA SEMAINE

Entrée / Plat / Dessert

35€

PALETTE DE LA SEMAINE

*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



La Brasserie
du Cerisier

La palette de la semaine

Entrée / Plat / Dessert - 35€

Formule boissons comprises - 65€*

*(*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)*

ENTRÉES

Pomme de terre farcie au pied de cochon

ou

Gravlax de maigre au citron brûlé

Kiwi de l'Adour et crème aux agrumes

PLATS

Magret de canard grillé IPG des Landes

Polenta crémeuse / Poire pochée aux épices / Sauce Porto

ou

Saint-Jacques de Boulogne sur Mer

Endives à l'orange / Coriandre

FROMAGE

(supplément de 12€)

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

DESSERTS

Pavlova

Aux fruits exotiques

ou

Mousse au chocolat

Chouchou de noix de pécan et caramel au beurre salé

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

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 A la Grenobloise	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€
Mont d'or en croûte <i>Pommes de terre et jambon fumé, à partager (ou pas)</i>	34€
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





NOS DESSERTS

Assiette de fromages du Nord	12€
<i>Affiné par Raphaël Dervaux, fromagerie "La Prairie"</i>	
Île flottante à la praline rose comme chez Jean François Piège	10€
Profiteroles à la vanille de Madagascar	11€
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
Crème brûlée	8€
Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau	3€
<i>Vanille / Chocolat / Fraise / Fruits exotiques / Citron / Café</i>	



La Brasserie
du Cerisier



The Palette of the Week

Starter / Main course / Dessert - 35 €

Drinks included - 65 €*

*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

Available at all services

STARTERS

Potato stuffed with pig's trotter

or

Lean gravlax with burnt lemon

Kiwi / Citrus cream

MAIN COURSES

Grilled duck breast

Creamy polenta / Spices poached pear / Port sauce

or

Scallops

Orange-glazed endive / Coriander / Pilaf rice

CHEESE

(An extra €12)

Cheese platter by Raphaël Dervaux

DESSERTS

Pavlova

With exotic fruits

or

Chocolate mousse

Pecan / Salted caramel

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

 **A la carte**

OUR STARTERS

Marrow bones with salt crunch	14€
Trout gravlax	13€
<i>Citrus and vegetal coal</i>	
Butternut veloute	10€
<i>Parfait egg and chestnut pieces</i>	
The semi-cooked duck foie gras	18€
<i>Fig confit and gingerbread</i>	

OUR MAIN DISHES

Skate wing roasted with butter	26€
<i>Mussels sauce, tomatoes and pilaf rice</i>	
Flambé beef fillet and pepper sauce	34€
<i>Fries et salad</i>	
Beef tartar	20€
<i>Fries et salad</i>	
Roasted squash	24€
<i>Trumpets and chanterelles with yellow wine and pilaf rice</i>	
Cod Fish and Chips	23€
<i>Fries and tartar sauce</i>	
Scallops from Boulogne-sur-Mer	26€
<i>Roasted with snail butter, pilaf rice</i>	
Mont d'or in a crust	34€
<i>Potatoes, smoked ham, to share (or not)</i>	
Children's menu	15€
<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



OUR DESSERTS

Matured cheese plate from “La Prairie”	12€
Madagascar vanilla profiteroles	11€
<i>Chocolate sauce</i>	
Crème brûlée	8€
Slow-baked meringue with crème anglaise and pink praline	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



La Brasserie
du Cerisier
NOS COCKTAILS



LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

Gin tonic du Cerisier	14€
<i>Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier</i>	
L'Hibiscus	12€
<i>Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic</i>	
Le Pimento	12€
<i>Mezcal / Framboise / Sirop de piment / Tonic</i>	
La vie en rose	12€
<i>Gin / liqueur de Sureau / Framboise / Passion / Sirop hibiscus</i>	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

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

LES CLASSIQUES

Américano	10€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Moscow Mule	11€
<i>Vodka / Ginger beer / Citron vert</i>	
Apérol Spritz	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
Hugo Spritz	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



La Brasserie
du Cerisier

BIÈRES

	25cl / 33cl / 50cl
Brasserie Castelain "Cadette Tropical Blast" Bière IPA, 6°	5,5€ / 7€ / 9,50€
Brasserie Saint Omer "La Pils du Ceriser" Bière blonde, 5,2°	4,5€ / 7€ / 8,50€
Brasserie Castelain "La Grand cru" Bière triple, 8,5°	5,5€ / 7€ / 9,50€

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€
<i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i>	
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 - Café Muda	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



La Brasserie
du Cerisier



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Denis Salomon "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut	--	135€
VINS BLANCS		
Bourgogne Aligoté Domaine de la Folie, 2023	9€	50€
VDF Vermentino Chateau Campuget, 2024	7€	37€
VDF Loire "Orbes d'Eurybie" Domaine Tourlaudiere, 2023/2024	8€	45€
Marsanne, "Les Vignes d'à côté", Domaine Yves Cuilleron, 2022	8€	45€
Mayenne Chardonnay "M53" Manoir du Pin, 2022	9€	50€
VINS MOELLEUX		
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



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



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

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