



**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](http://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](http://www.lecerisier.com)*

## NOS ENTRÉES

Os à moelle croque en sel	14€
Gravlax de truite	13€
<i>Agrumes et charbon végétale</i>	
Velouté de butternut	10€
<i>Ceuf parfait et brisures de châtaignes</i>	
Foie gras de canard mi cuit	18€
<i>Confit de figues et pain d'épices</i>	

## NOS PLATS

Aile de raie rôtie au beurre	26€
A la Grenobloise	
Filet de bœuf flambé sauce au poivre	34€
<i>Frites au gras de boeuf et salade</i>	
Tartare de bœuf au couteau	20€
<i>Frites au gras de boeuf et salade</i>	
Fish and Chips de cabillaud	23€
<i>Frites au gras de boeuf et sauce tartare</i>	
Courges roties	24€
<i>Trompettes et girolles au vin jaune et riz pilaf</i>	
Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer	26€
<i>Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses</i>	
Menu enfant	15€
<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

Assiette de fromages affinés par la "Prairie"	15€
Profiteroles à la vanille de Madagascar	11€
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
Île flottante à la praline rose	10€
Crème brûlée	8€
Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau	3€
<i>Vanille / Chocolat / Fraise / Fruits exotiques</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

<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>Mont d'or in a crust</b>	<b>34€</b>
<i>Potatoes, smoked ham, to share (or not)</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*



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 “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](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" 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 " <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 - Café Muda	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 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>		
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€
<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

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)*