



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomiques

Menu griotte

Disponible les lundis, vendredis et samedis midis et le dimanche soir

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

Le mot du chef

Pour vous souhaiter la bienvenue, j'aimerais tout d'abord vous partager ma vision du restaurant.

Un restaurant est avant tout un moment de rencontre.

Une rencontre avec le chef, une passion, un lieu, une vision culinaire, une atmosphère, mais aussi avec les femmes et les hommes qui les créent, en salle comme en cuisine.

Mais pas seulement, c'est un tremplin entre vous et maraîchers, poissonniers, bouchers, épiciers, producteurs, vignerons... Leurs produits sont la base et la condition même de notre savoir-faire.

Nous nous attacherons ainsi à vous accueillir avec autant de chaleur que cette belle région des Hauts-de-France a su m'en offrir.



Le Restaurant
du Cerisier

The Chef's Word

To welcome you, I would first like to share my vision
of the restaurant.

A restaurant is above all a moment of encounter.

An encounter with the chef, a passion, a place, a
culinary vision, an atmosphere, but also with the
women and men who create them, both in the dining
room and in the kitchen.

But not only that it is a bridge between you and the
market gardeners, fishmongers, butchers, grocers,
producers, winemakers... Their products are the
foundation and very condition of our know-how.

We will therefore strive to welcome you with as
much warmth as this beautiful region of
Hauts-de-France has offered me.



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Griotte

59€

La Grenouille de la Drôme

Champignons / Brioche / Sabayon Ail des ours

Le Lieu Jaune de Ligne

Truffe Melano / Courge / Crosne

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

Le Kiwi

Menthe / Noisette / Yaourt



Le Restaurant
du Cerisier

Griotte menu

59€

Frog from Drôme

Mushrooms / Brioche / Wild garlic sabayon

Line-caught Yellow Pollock

Melano truffle / Squash / Crosne

Matured Cheese from La Prairie

20€ supplement

Kiwi

Mint / Hazelnut / Yogurt



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Amarelle

119€

La Saint-Jacques

Caviar / Céleri / Kalamansi

La Barbue

Poireaux / Truffe Melano / Crosne

La Poularde de Bresse

Carotte / Polenta torréfiée / Jus fumé

Le Kiwi

Menthe / Noisette / Yaourt



Le Restaurant
du Cerisier

Amarelle menu

119€

Scallop

Caviar / Celery / Kalamansi

The Brill

Leeks / Melano truffle / Crosne

Bresse Poulard

Carrot / Roasted polenta / Smoked jus

Kiwi

Mint / Hazelnut / Yogurt



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Burlat 

159€

La Saint-Jacques

Caviar / Céleri / Kalamansi

La Grenouille de la Drôme

Champignons / Brioche / Sabayon Ail des ours

La Barbue

Poireaux / Truffe Melano / Crosne

Le Homard

Betterave / Lard de Colonnata / Bière blanche

La Poularde de Bresse

Carotte / Polenta torréfiée / Jus fumé

Le Kiwi

Menthe / Noisette / Yaourt



Le Restaurant
du Cerisier

Burlat menu



159€

Scallop

Caviar / Celery / Kalamansi

Frog from Drôme

Mushrooms / Brioche / Wild garlic sabayon

The Brill

Leeks / Melano truffle / Crosne

The Lobster

Beetroot / Colonnata lard / Wheat beer

Bresse Poulard

Carrot / Roasted polenta / Smoked jus

Kiwi

Mint / Hazelnut / Yogurt



Le Restaurant
du Cerisier

Les mises en bouches

- Bœuf en gravlax, ortie et mayonnaise d'huître
- Tartelette champignons et caramel aux épices



Le Restaurant
du Cerisier

Appetizers

- Beef gravlax, nettle and oyster
mayonnaise
- Mushroom tart with spiced caramel



Le Restaurant
du Cerisier

Mignardises

● Bonbon à la cerise

● Sucette chocolat et spéculoos



Le Restaurant
du Cerisier

Mignardises

 Cherry candy

 Chocolate and speculoos lollipop



Le Restaurant
du Cerisier

Le Waterzooï

Truite de l'Artois mariné, chou, carotte et navet en gelée. Crème d'arêtes et badiane.

*Le Waterzooï est un plat traditionnel des
Flandres datant du Moyen-Âge.
Il signifie en flamand "eau qui bout".*



Le Restaurant
du Cerisier

Waterzooï

Marinated Artois trout, cabbage, carrot and
turnip in jelly. Fish-bones cream and star
anise.

*Waterzooi is a traditional Flemish dish dating
back to the Middle Ages. Its name in Flemish
means “boiling water”.*



Le Restaurant
du Cerisier

La Saint-Jacques

Duo de ravioles farcies au Caviar Oscietre
et aux bardes braisées. Gelée de célerie,
kalamansi de Provence confit et nectar de
Saint-Jacques tranché à l'huile de feuilles.
Noix rôties au caramel d'agrumes arrosées
de leur bouillon.

*Le kalamansi est un petit agrume exotique
originnaire d'Asie.*



Le Restaurant
du Cerisier

Scallop

Duo of ravioli stuffed with Oscietra caviar and braised trimmings. Celery jelly, candied Provence kalamansi and scallop nectar sliced with leaf oil. Roasted nuts with citrus caramel, basted with their broth.

Kalamansi is a small exotic citrus fruit native to Asia.



Le Restaurant
du Cerisier

La Grenouille de la Drôme

Cuisse laquée dans son jus de carcasses,
champignons sauvages et de culture rôtis,
croustillant de brioche et sabayon à l'ail des
Ours.

*Un éleveur de grenouilles s'appelle un
raniculteur.*



Le Restaurant
du Cerisier

Frog from Drôme

Leg lacquered in its carcass juice, roasted
wild and cultivated mushrooms, crispy
brioche and wild garlic zabaglione.

A frog breeder is called a raniculteur.



Le Restaurant
du Cerisier

La Barbue

Filet contisé à la Truffe du Vaucluse, ragoût
de crosne, hélianthis et barbe au jus
d'arêtes, sauce poireaux au vin blanc.

La barbe est le cartilage qui sert de
nageoire horizontale au poisson plat.
Le crosne est un légume de la famille des
tubercules.
L'hélianthis fait partie de la famille du
topinambour.



Le Restaurant
du Cerisier

The Brill

Fillet stuffed with black truffle from
Vaucluse, stewed Chinese artichoke,
helianthus and fin with fishbone juice, leek
sauce and white wine.

The Chinese artichoke is a vegetable in the
tuber family.

The helianthis is a part of the Jerusalem
artichoke family.



Le Restaurant
du Cerisier

Le Homard

Rôti au Lard de Colonnata et endives, purée
de betterave jaune, billes de betterave
rouge acidulées et son nuage. Lamelles de
pince, jus de carapace à la bière blanche et
amandon de pruneau.

*Amandon : Amande du noyau de la prune d'Ente
qui sert à la confection du pruneau.*



Le Restaurant
du Cerisier

Lobster

Roasted with Colonnata Lard and chicory,
yellow beetroot puree, acidified red
beetroot marbles and its foam. Claw slice,
wheat beer shell juice and prune stone.



Le Restaurant
du Cerisier

Le trou de Cambrai

Sorbet au citron Meyer de Provence et
crème de Bêtises de Cambrai frappées.

*Le trou normand est une coutume gastronomique
censée favoriser la digestion et raviver l'appétit des
convives.*



Le Restaurant
du Cerisier

Trou de Cambrai

Meyer lemon sorbet from Provence and
whipped Bêtises de Cambrai cream.

*The trou normand is a gastronomic custom meant
to aid digestion and revive the guests' appetite.*



Le Restaurant
du Cerisier

La Poularde de Bresse

Filet grillé au barbecue, melba de carottes
caramélisées et oignons brûlés farcis aux
graines de moutarde. Compoté de béatilles aux
graines de lin, jus fumé et miettes de carottes en
vinaigrette. Siphon de polenta torréfié.
Cuisse coustillante accompagnée d'une
émulsion de sauce suprême au macis

*Le macis est l'épice obtenue à partir de l'enveloppe
de la noix de muscade.*



Le Restaurant
du Cerisier

Bresse Poulard

Grilled breast cooked on the barbecue,
caramelized carrot melba and burnt onions
stuffed with mustard seeds. Beattles compote
with flax seeds, smoked juice and carrot crumbs
in vinaigrette. Roasted polenta siphon. Crispy
legs served with a supreme sauce emulsion with
mace.

*Mace is the spice obtained from the outer shell of
nutmeg.*



Le Restaurant
du Cerisier

Le Charbon



Gâteau au miroir de vin blanc, granola aux
graines, sorbet à l'huile d'olive, salade de
pommes de Reinettes des Flandres, tagète et
kumquat de Provence confit.



Le Restaurant
du Cerisier

Charcoal

White-wine mirror cake, seed granola, olive-oil sorbet, Reinettes des Flandres apple salad, marigold and candied Provence kumquat.



Le Restaurant
du Cerisier

Le pain d'Alouettes

Brioche façon pain perdu, purée de nèfles,
poudre de tagète, kumquat confit et gel au
vinaigre de cidre.

*Le «pain d'Alouettes» est une expression utilisée
par les mineurs de charbon. Elle désignait les restes
de leur «briquet» (casse-croûte), qu'ils rapportaient
chez eux après leur journée de travail et offraient à
leurs enfants en leur disant: «C'est l'alouette qui
me les a donnés».*



Le Restaurant
du Cerisier

Alouettes Bread

Brioche in the style of French toast, medlar mash, marigold powder, candied kumquat and cider-vinegar gel.

“Alouettes bread” is an expression used by coal miners. It referred to the leftovers of their briquet (packed lunch), which they brought home after their workday and offered to their children saying: “The lark gave them to me.”



Le Restaurant
du Cerisier

Le Kiwi

En sorbet et en marmelade, ganache chocolat blanc à la Bêtise de Cambrai. Tuile gavotte à la noisette et glace royale. Eau de kiwi, yaourt maison à l'huile de menthe et épine-vinette.

*La Bêtise de Cambrai est une confiserie mentholée,
fabriquée à Cambrai, dont la recette serait née
d'une erreur.*



Le Restaurant
du Cerisier

Kiwi

As sorbet and marmalade, white-chocolate ganache with Bêtise de Cambrai. Hazelnut gavotte tuile and royal icing. Kiwi water, homemade yogurt with mint oil and barberry.

The Bêtise de Cambrai is a minty confectionery from Cambrai, whose recipe is said to have been born from a mistake.



Le Restaurant
du Cerisier



VINS AU VERRE

Millésime

12,5 cl

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon, "Le Réserve", Brut	NM	24,00€
Drappier "Rosé Brut nature"	NM	24,00€
JM Sélèque, "Solesse" Extra Brut	NM	18,00€
Krug, "173 ^{eme} Edition" Brut	NM	51,00€

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

Jurançon (sec), "Geyser", Cauhapé	2023	12,00€
Saumur "Clos du Moulin", Domaine Valbrun	2023	18,00€
Coteaux Champenois, "Blanc de Pinot noir", Drappier	2002 - 2021	25,00€
Saint Joseph "Lyseras", Yves Cuilleron	2023	15,00€
Rully "Les Gaudoirs", Jean-Marc Pillot	2023	17,00€

VINS ROUGES

Fleurie Grille-Midi, Domaine des Terres Dorées	2022	12,00€
Saint Nicolas de Bourgueil, "Le Fondis", Amirault	2021	15,00€
Mercrey, Château de Chamirey	2023	14,00€
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 Griotte" (2 verres)	20,00€
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