



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

Le Topinambour

Sablé parmesan / Ketchup de dattes

ou

La Saint-Jacques

Risotto de sarrasin grillé / Jambon fumé / Emulsion persil

PLATS

Le Lieu Jaune

Chou Kale / Betterave / Miso

ou

Le Boeuf

Pommes de terre / Oignons brûlés

FROMAGE

(supplément de 12€)

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

DESSERTS

La Panna Cotta

Orange sanguine / Spéculoos

ou

La Poire

Pochée au vin rouge et aux épices / Miel

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

À la carte

À L'APÉRITIF

Terrine de campagne de Francis	8€
Tarama nature	9€
Tarama à la truffe de la Maison Kaviari	14€
Burrata crémeuse <i>Focaccia toastée</i>	11€

NOS ENTRÉES

Os à moelle croque de sel	14€
Saumon gravlax à la parisienne <i>Macédoine de légumes au raifort</i>	13€
Foie gras de canard mi-cuit <i>Poire pochée aux épices et pain d'épices</i>	18€
Crème de haricots tarbais au lait de coco <i>Guanciales croustillant</i>	11€

NOS PLATS

Aile de raie <i>Riz pilaf</i>	26€
Filet de bœuf flambé sauce au poivre <i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	36€
Tartare de bœuf au couteau, soja, huile de sésame et piment fumé <i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	20€
Fish and Chips de cabillaud <i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare</i>	24€
Gnocchis de pommes de terre <i>Champignons des bois et crème de parmesan</i>	26€
Suprême de volaille de Licques façon vallée d'Auge <i>Riz pilaf</i>	24€
Menu enfant <i>Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	15€

NOS DESSERTS

Profiteroles à la vanille de Madagascar <i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	11€
Île flottante à la praline rose	10€
Soufflé au Grand Marnier <i>Glace à l'orange</i>	10€
Crème brûlée pistache	10€
Assiette de fromages affinés par la "Prairie"	12€



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

Jerusalem Artichoke

Parmesan Shortbread / Date ketchup

or

The Scalop

Toast buckwheat risotto / Smoked ham / Parsley emulsion

MAIN COURSES

The Line caught pollack

Kale / Beetroot / Miso

or

The Beef

Potatoes / Braised onions

CHEESE

(An extra €12)

Cheese platter by Raphaël Dervaux

DESSERTS

The Panna Cotta

Blood orange / Speculoos

or

The Pear

Poached in red wine and spices / Honey

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier

 **A la carte**

AT THE APERITIF

Francis' Country Terrine	8€
Nature Tarama	9€
Truffle tarama (Maison Kaviari)	14€
Creamy burrata, toasted focaccia	11€

OUR STARTERS

Marrow bones with salt crunch	14€
Salmon gravlax	13€
<i>Mixed vegetables with horseradish</i>	
Tarbais bean cream with coconut milk	11€
<i>Crispy Guanciale</i>	
The semi-cooked duck foie gras	18€
<i>Poached pear with spices and gingerbread</i>	



OUR MAIN DISHES

Skate wing roasted in butter <i>Pilaf rice</i>	26€
Flambé beef fillet and pepper sauce <i>Fries et salad</i>	36€
Beef tartar with soy, sesame oil and smoked pepper <i>Fries et salad</i>	20€
Gnocchi <i>Mushrooms and parmesan cream</i>	26€
Cod Fish and Chips <i>Fries and tartar sauce</i>	24€
Supreme of chicken from Licques like vallée d'Auge <i>Pilaf rice</i>	24€
Children's menu <i>Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup</i>	15€

OUR DESSERTS

Madagascar vanilla profiteroles <i>Chocolate sauce</i>	11€
Pistachio crème brûlée	10€
Slow-baked meringue with crème anglaise and pink praline	10€
Grand Marnier soufflé <i>Orange ice cream</i>	11€
Cheese platter by Raphaël Dervaux	12€

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€

Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier

L'Hibiscus

12€

Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic

Le Pimento

12€

Mezcal / Framboise / Sirop de piment / Tonic

La vie en rose

12€

Gin / liqueur de Sureau / Framboise / Passion / Sirop hibiscus

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

L'Oudaya

9€

Fruits rouges / Vanille / Poire et gingembre

Le Twist

8€

Thé Butterfly / Sirop d'Hibiscus / Vanille / Jus de Pomme

LES CLASSIQUES

Américano

10€

Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat

Moscow Mule

11€

Vodka / Ginger beer / Citron vert

Apérol Spritz

12€

Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse

Hugo Spritz

13€

Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse

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