



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomiques

Menu griotte

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

65€

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

125€

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

165€

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

Bresse Poulard

Carrot / Roasted polenta / Smoked jus

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



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