



**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

#### **Sardine grillée au citron noir**

*Chou-rave croquant / Kiwi de l'Adour / Huile de basilic*

ou

#### **Pâté en croûte trio (cochon, veau, volaille)**

*Crème moutardée / Légumes pickles*

### PLATS

#### **Cabillaud Skrei aux coques, beurre au curry royal**

*Chou pac choï fondant / Suprêmes de pomelos / Émulsion légère aux coquillages*

ou

#### **Pintade fermière rôtie, jus réduit aux herbes**

*Mousseline de pommes de terre / Carottes glacées au miel / Chips de champignons des bois*

### FROMAGE

(supplément de 12€)

**Plateau de fromages de Raphaël Dervaux**

### DESSERTS

#### **Poire et pomme pochées**

*Granola croustillant / Miel floral / Sorbet chocolat noir intense*

ou

#### **Tartelette mangue-passion**

*Gelée d'orange sanguine / Crémeux léger à la vanille / Touche de zeste frais*

*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

**À la carte**

---

## NOS ENTRÉES

Os à moelle croque de sel	14€
Truite de mer et pointe d'asperge blanche de la ferme du pont d'Achelle	13€
<i>Pomelos et crème de raifort</i>	
Foie gras de canard mi-cuit	18€
<i>Poire pochée aux épices et pain d'épices</i>	
Crème de haricots tarbais au lait de coco	11€
<i>Guanciaie croustillant</i>	

## NOS PLATS

Sole Meunière de Fécamp	40€
<i>Riz pilaf</i>	
Pavé de coeur de rumsteak black angus flambé sauce au poivre	36€
<i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	
Tartare de bœuf au couteau, soja, huile de sésame et piment fumé	20€
<i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	
Fish and Chips de cabillaud	24€
<i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare</i>	
Gnocchis de pommes de terre	26€
<i>Champignons des bois et crème de parmesan</i>	
Suprême de volaille de Licques façon vallée d'Auge	24€
<i>Riz pilaf</i>	
Menu enfant	15€
<i>Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	

## NOS DESSERTS

Profiteroles à la vanille de Madagascar	11€
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
Île flottante à la praline rose	10€
Crème brûlée pistache	10€
Assiette de fromages affinés par la "Prairie"	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

 **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**

**Grilled Sardine with black lemon**

*Crispy kohlrabi / Adour kiwi / Basilic oil*

or

**Trio of pâté en croûte ( Pork, Veal, Poultry )**

*Mustard cream / Pickles vegetables*

**MAIN COURSES**

**Skrei Cod with shells, royal curry butter**

*Melting Pac Choi / Grapefruit supremes / Light shellfish emulsion*

or

**Roasted Guinea Fowl, herb reduced juice**

*Potato mousseline / honey-glazed carrots / Mushroom chips*

**CHEESE**

*(An extra €12)*

**Cheese platter by Raphaël Dervaux**

**DESSERTS**

**Poached Pear and Apple**

*Crunchy granola / Floral honey / Intense dark chocolate sorbet*

or

**Mango-Passion fruit tartlet**

*Blood orange jelly / Light vanilla cream / Touch of fresh zest*

*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

**A la carte**

## OUR STARTERS

Marrow bones with salt crunch	14€
Sea trout and white asparagus tips from the Pont d'Achelle farm <i>MPomelo with horseradish cream</i>	13€
Tarbais bean cream with coconut milk <i>Crispy Guanciaie</i>	11€
The semi-cooked duck foie gras <i>Poached pear with spices and gingerbread</i>	18€

## OUR MAIN DISHES

Sole Meunière from Fecamp <i>Pilaf rice</i>	40€
Flambé beef rumsteak black angus 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€
Cheese platter by Raphaël Dervaux	12€



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>Le Dolce</b>	12€
<i>Amaretto / Mangue / Passion / Amande / Rhum brun</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 de 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 Saint Omer “La Pils du Ceriser” Bière blonde, 5,2°	4,5€ / 6€ / 8,50€
Brasserie Castelain “Cadette Tropical Blast” Bière IPA, 6°	5,5€ / 7€ / 9,50€
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 <i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i>	5€
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 “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](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€
Bugey, "La Brive" Domaine Bonnard, 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

<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Domaine Rion, 2022	9€	50€
<b>Mayenne Pinot Noir "M50"</b> Manoir du Pin, 2022	9€	50€
<b>IGP Ile de beauté "Mino"</b> Domaine Sant Armettu, 2024	9€	50€
<b>Syrah, "Vignes d'à côté"</b> Domaine Yves Cuilleron, 2024	7.50€	39€
<b>Margaux</b> Château Grand Tayac, 2011	12€	65€

### VINS ROSÉS

<b>Vin-de-France, "Mayenne Pinot noir M20"</b> Manoir du Pin, 2023	7€	36€
<b>Rosé de Provence, Cuvée "G"</b> Maison Galoupet, 2024	8€	44€

*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 ( Vénézuéla )	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€
ARBEG, 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*

## **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 - ARMAGNAC - 4CL**

TESSERON Cognac, Lot n°90, XO Ovation	24€
TESSERON Cognac, Lot n°76, XO Tradition	25€
TESSERON Cognac, EXTRA Légende	32€
DELAMAIN Cognac, "Pale & Dry"	35€
DARROZE Armagnac, 1995 Domaine de Boudée	20€
DARROZE Bas-Armagnac, 1985 Domaine de Belair	20€
DARROZE Bas-Armagnac, 1976 Domaine de Belair	25€
DARROZE Bas-Armagnac, 2005 Domaine de Paguy	20€

## **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€
Le Philtre, Vodka Organic	

*Prix Net TTC - Service compris*