



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

Velouté tiède d'asperges blanches de la ferme du Pont d'Achelles

Crème de moutarde et haddock fumé

ou

Focaccia au romarin

Mortadelle, burrata et pesto d'ail des ours

PLATS

Râble de lapin aux olives

Petits pois à la française

ou

Le meilleur des poissons de nos côtes

Fregola sarda, morilles et emulsion parmesan

FROMAGE

(supplément de 12€)

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

DESSERTS

Gâteau moelleux au chocolat

Glace banane et caramel au beurre salé

ou

Les fraises en salade, poivre et basilic

Sorbet fraise et meringue citronnées

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

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€



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

White asparagus warm velouté from Pont d'Achelles Farm
Mustard cream and smoked haddock

or

Rosemary focaccia
Mortadella, burrata and wild garlic pesto

MAIN COURSES

Rabbit saddle with olives
French-style peas

or

The best fish from our coasts
Sardinian fregola, morel mushrooms and parmesan emulsion

CHEESE

(An extra €12)

Cheese platter by Raphaël Dervaux

DESSERTS

Chocolate cake
Banana ice cream and salted butter caramel

or

Strawberry salad with pepper and basil
Strawberry sorbet and lemon meringue

Prix Net TTC - Service compris



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

Gin tonic du Cerisier	14€
<i>Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier</i>	
L'Hibiscus	12€
<i>Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic</i>	
Le Pimento	12€
<i>Mezcal / Framboise / Sirop de piment / Tonic</i>	
Le Dolce	12€
<i>Amaretto / Mangue / Passion / Amande / Rhum brun</i>	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

L'Oudaya	9€
<i>Fruits rouges / Vanille / Poire et gingembre</i>	
Le Twist	8€
<i>Thé Butterfly / Sirop de Vanille / Jus de Pomme</i>	

LES CLASSIQUES

Américano	10€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Moscow Mule	11€
<i>Vodka / Ginger beer / Citron vert</i>	
Apérol Spritz	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
Hugo Spritz	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



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 “ Jus de rêve ” - 25cl <i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i>	5€
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€
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€
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€
Rosé de Provence, Cuvée "G" 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



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€
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

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