



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

Tartare de thon

Condiment asiatique

ou

Crème froide de courgettes au curry

Crème montée à l'aneth et au magret fumé

PLATS

Pluma de cochon des Hauts-de-France servie rosée

Asperges vertes, sauce cacio e pepe et herbes fraîches

ou

Merlu farci à l'estragon et au citron confit

Fenouil fondant et bisque d'étrilles

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie "La Prairie"

DESSERTS

Panna cotta rhubarbe et menthe

ou

Riz au lait fraise et basilic

Neige de chocolat amer

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

NOS ENTRÉES

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>Guanciales croustillant</i>	

NOS PLATS

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>	
Petit Pois	26€
<i>Asperges sauvages / Burrata</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

Tuna tartare

Asian-style condiment

or

Cold courgette curry cream

Whipped dill cream and smoked duck breast

MAIN COURSES

Pink-cooked Hauts-de-France pork pluma

Green asparagus, cacio e pepe sauce and fresh herbs

or

Hake stuffed with tarragon and preserved lemon

Braised fennel and crayfish bisque

CHEESE

(An extra €12)

Cheese platter by Raphaël Dervaux

DESSERTS

Rhubarb and mint panna cotta

or

Rice pudding with strawberry and basil

Dark chocolate snow

Prix Net TTC - Service compris



OUR STARTERS

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

OUR MAIN DISHES

Flambé beef rumsteak black angus and pepper sauce	36€
<i>Fries et salad</i>	
Beef tartar with soy, sesame oil and smoked pepper	20€
<i>Fries et salad</i>	
Pea	26€
<i>Wild asparagus / Burrata cheese</i>	
Cod Fish and Chips	24€
<i>Fries and tartar sauce</i>	
Supreme of chicken from Licques like vallée d'Auge	24€
<i>Pilaf rice</i>	
Children's menu	15€
<i>Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup</i>	

OUR DESSERTS

Madagascar vanilla profiteroles	11€
<i>Chocolate sauce</i>	
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 / Purée de framboise / Sirop de piment / Tonic</i>	
Le Dolce	12€
<i>Amaretto / Purée de mangue et passion / Sirop d'amande / Rhum brun</i>	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

L'Oudaya	9€
<i>Purée de fruits rouges / Sirop de vanille / Jus de poire / Sirop de gingembre</i>	
Le Twist	8€
<i>Thé Butterfly / Sirop de Vanille / Nectar de Pomme</i>	

LES CLASSIQUES

Américano	10€
<i>Campari / Vermouth rouge / Eau pétillante</i>	
Moscow Mule	11€
<i>Vodka / Ginger beer / Jus de citron</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 ” - pur jus de fruit bio 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€
Saumur Domaine Nicolas Grosbois, 2023	8€	40€
Bugey, "La Brive" Domaine Bonnard, 2024	8€	45€
IGP Marsanne, "Les Vignes d'à côté", Domaine Yves Cuilleron, 2022	8€	45€
VDF Chardonnay "M53" Maison du Pin, 2023	9€	50€
VINS MOELLEUX		
Jurançon, "Bolero" Domaine Cauhapé, 2021	9€	48€

*N'hésitez pas à demander conseil à notre sommelier avec la proposition
de bouteilles du restaurant gastronomique*

Toutes nos appellations sont en AOC

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
VINS ROUGES		
Bourgogne Pinot Noir Domaine Rion, 2022	9€	50€
Fleurie, "Grille Midi" Domaine des Terres Dorées, 2022	12€	65€
IGP Ile de beauté "Mino" Domaine Sant Armettu, 2024	9€	50€
IGP Syrah, "Vignes d'à côté" Domaine Yves Cuilleron, 2024	7.50€	39€
Margaux Château Grand Tayac, 2011	12€	65€

VINS ROSÉS

Vin-de-France, "Pinot noir M20" Maison du Pin, 2023	7€	36€
Côte de Provence, Cuvée "G" Maison Galoupet, 2024	8€	44€

Prix Net TTC - Service compris
Toutes nos appellations sont en AOC

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€
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