



La Brasserie
du Cerisier

Disponible le midi et le soir

PALETTE DE LA SEMAINE

Entrée / Plat / Dessert

37€

PALETTE DE LA SEMAINE

*Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert*

31€

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 - 37€

Formule boissons comprises - 67€*

*(*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)*

ENTRÉES

Crème froide de petits pois

Sorbet à la tomate, fèves et olives

ou

Tartare de truite de mer, dorade et huîtres

PLATS

Poisson du moment

Asperges blanches et sauce hollandaise

ou

Suprême de volaille jaune façon Orloff

Orzo et crème de basilic

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie "La Prairie"

DESSERTS

Banoffee à notre façon

ou

Clafoutis aux cerises

Glace pistache de la Ferme des Auges

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

Truite de mer	13€
<i>Asperges blanches et fraises</i>	
Foie gras de canard	18€
<i>Rhubarbe et pain d'épices</i>	
Focaccia à la tomate	11€
<i>Crème de chèvre et mortadelle de Bologne</i>	
Crème de petits pois glacées à la menthe	13€
<i>Burrata et olives</i>	

NOS PLATS

Pavé de coeur de rumsteak à la sauce au poivre	36€
<i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	
Tartare de bœuf haché au couteau par notre boucher	24€
<i>Soja, huile de sésame et piment fumé, frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade</i>	
Fish and Chips de cabillaud	25€
<i>Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare</i>	
Girolles, abricots, courgettes	26€
<i>Sauce Sotolon</i>	
Aile de raie sauce Dugléré	28€
<i>Ratatouille niçoise</i>	
La véritable salade César	24€
<i>Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons</i>	
Menu enfant	15€
<i>Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau</i>	

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la chicorée	10€
Profiteroles à la vanille de Madagascar	11€
<i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	
Tartelette à la fraise	10€
<i>Crème légère à la vanille et sorbet fraise</i>	
Minestrone de fruits du moment	9€
<i>Sorbet aux fruits de la Ferme des Auges</i>	
Assiette de fromages affinés par la fromagerie "La Prairie"	12€



La Brasserie
du Cerisier

 **The Palette of the Week**

Starter / Main course / Dessert - 37€
Drinks included - 67 €*
*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*
Available at all services

STARTERS

Sea trout tartare
Sea bream and oysters
or

cold pea veloute
Tomato basilic sorbet, broad beans and olive

MAIN COURSES

Fish of the day
With asparagus and hollandaise sauce
or

Supreme of yellow chicken Orloff style
Orzo and basil reduction

CHEESE

(An extra €12)

Cheese platter by Raphaël Dervaux

DESSERTS

Our version of Banoffee
or

Cherry clafoutis
Pistachio ice cream from Ferme des Auges

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier
A la carte

OUR STARTERS

Iced pea soup with mint 13€
Burrata and olives

Duck foie gras 18€
Rhubarb and gingerbread

See trout 13€
White asparagus and strawberries

Tomata focaccia 11€
Goat's cheese and mortadella from bologna

OUR MAIN DISHES

Skate wing with Dugléré sauce 28€
Ratatouille niçoise

Chanterelles, apricot, zucchini and sotolon sauce 26€
Rumsteak 36€

Pepper sauce, french fries and salad

Cod Fish and Chips 25€
French fries and tartar sauce

Caesar salad 24€
Poultry, anchovies, eggs, parmesan and croutons

Hand-cut beef tartare, prepared 24€
Soybeans, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Children's menu 15€
Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup

OUR DESSERTS

Madagascar vanilla profiteroles 11€
Chocolate sauce

Chicory crème brûlée 10€

Minestrone of seasonal fruits 9€
Sorbet of seasonal fruits des Auges

Strawberry tartlet 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 Cerisier" 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, 2025	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