



**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](http://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**

**Gaspacho de melon**

*Huile de menthe et feta*

ou

**Pomme de terre farcie au hareng et à la pomme Granny Smith**

*Crème de moules marinières*

## **PLATS**

**Magret de canard laqué au miel, dragée et pistache**

*Polenta crémeuse, haricots beurre et pêche*

ou

**Pêche du jour**

*Aubergine, gâteau de pommes de terre, beurre blanc*

## **FROMAGE**

*(supplément de 12€)*

**Assiette de fromages affinés par la fromagerie "La Prairie"**

## **DESSERTS**

**Tiramisu, fraises et spéculoos**

ou

**Abricot, miel et romarin**

*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

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

### NOS PLATS

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

### NOS DESSERTS

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

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

 **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**

**Melon gazpacho, mint oil and feta**

or

**Potato stuffed with herring and granny smith apple**

*Cream of mussels marinère*

**MAIN COURSES**

**Fish of the day**

*Eggplant, potato cake, beurre blanc*

or

**Honey glazed duck breast, pistachio**

*Creamy polenta, butter beans and peach*

**CHEESE**

*(An extra €12)*

**Cheese platter by Raphaël Dervaux**

**DESSERTS**

**Strawberry and speculoos tiramisu**

or

**Apricot, honey and rosemary**

*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)*



## 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€

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  
**NOS COCKTAILS**

---



## LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

### Gin tonic du Cerisier

14€

*Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier*

### La Signature du Cerisier

12€

*Gin Maison du Pin / Rose / Fraise*

## LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

### Le Spritz du Cerisier

9€

*Orange/ raisin blanc / touche de soda*

### Touche de Fraise

9€

*Fraise/rose / Hibiscus / touche de soda*

## LES CLASSIQUES

### Américano

10€

*Campari / Vermouth rouge / Eau pétillante*

### Moscow Mule

11€

*Vodka / Ginger beer / Jus de citron*

### Apérol Spritz

12€

*Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse*

### Hugo Spritz

13€

*Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse*

*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 |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Brasserie Saint Omer “La Pils du Ceriser”</b><br>Bière pression blonde, 5,2° | 4,5€ / 6€ / 8,50€  |
| <b>Brasserie Castelain “Cadette Tropical Blast”</b><br>Bière pression IPA, 6°   | 5,5€ / 7€ / 9,50€  |
| <b>Brasserie Castelain “La Grand cru”</b><br>Bière pression triple, 8,5°        | 5,5€ / 7€ / 9,50€  |
| <b>Brasserie Boerenerf “Terroir”</b><br>Bière pression Kriek, 6,40°             | 13€ /              |
| <b>Brasserie Célestin “La Dix”</b><br>Bière blonde bouteille, 6,50°             | / 8€ /             |

## 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> ” - pur jus de fruit bio 25cl<br><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<br>12.5cl | Bouteille<br>75cl |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| <b>CHAMPAGNES</b>                                                  |                 |                   |
| Denis Salomon "Ma Vallée éclairée", Brut                           | 14€             | 75€               |
| Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut                              | --              | 135€              |
| <b>VINS BLANCS</b>                                                 |                 |                   |
| Bourgogne Aligoté<br>Domaine de la Folie, 2023                     | 9€              | 50€               |
| Saumur<br>Domaine Nicolas Grosbois, 2023                           | 8€              | 40€               |
| AOP Corse, "Fiumeseccu"<br>Domaine 'Alzipratu, 2025                | 9€              | 50€               |
| IGP "First Flight" Viognier,<br>Domaine Graeme et Julie Bott, 2025 | 9€              | 50€               |
| VDF Chardonnay "M53"<br>Maison du Pin, 2023                        | 9€              | 50€               |
| <b>VINS MOELLEUX</b>                                               |                 |                   |
| Jurançon, "Bolero"<br>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

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

**Bourgogne Pinot Noir**  
Domaine Rion, 2022

9€

50€

**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€

**AOC Bugey, "Les Arcs"**  
Domaine Bonnard, 2025

10€

55€

### 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](http://www.lecerisier.com)