



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomiques

Menu griotte

Disponible les lundis, vendredis et samedis midis et le dimanche soir

80€

Une formule pratique, adaptée à des temps de service plus courts
sans pour autant concéder au plaisir des saveurs.

🌿 Menu adaptable en version végétarienne au prix de 70€

Menu amarelle

Disponible à tous les services

125€

Le menu recommandé pour découvrir la cuisine de notre restaurant.
Une expérience de sensations, de goûts et d'idées.

🌿 Menu adaptable en version végétarienne au prix de 105€

Menu burlat

Disponible tous les soirs jusqu'à 20h30 et le dimanche midi jusqu'à 13h

150€

Une proposition complète imaginée par Guillaume Barengo et son équipe.
La promesse d'un voyage culinaire tout en finesse et en surprises.

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



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Griotte

En 3 services

Accord 2 verres 20,00 €

Le Maquereau

Céleri rave / Céleri branche / Agrumes

Le Lapin

Artichaut / Ail noir / Abricot

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

La Pêche

Verveine / Baie de Sansho / Thé Vert

*Tout changement de plat sera facturé au prix de
la carte*



Le Restaurant
du Cerisier

Griotte menu

80€

Wine pairing two glasses 20,00 €

The Mackerel

Celery / Celeriac / Citrus

The Rabbit

Artichoke / Black Garlic / Apricot

Matured Cheese from La Prairie

20€ supplement

The Peach

Verbena / Sansho pepper / Green Tea

*Any changes to the dishes will be charged at the
menu price*



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Amarelle

En 6 services

Le Maquereau

Céleri rave / Céleri branche / Agrumes

Le Minestrone

Zitone / Basilic / Fromage de Chèvre

Le Lapin

Artichaut / Ail noir / Abricot

Le Fromage affiné des Hauts de France

Supplément de 20€

La Pêche

Verveine / Baie de Sansho / Thé Vert

*Tout changement de plat au menu par un plat à la
carte entraînera un supplément de 20 euros*



Le Restaurant
du Cerisier

Amarelle menu

125€

The Mackerel

Celery / Celeriac / Citrus

The Minestrone

Zitone pasta / Basil / Goat Cheese

The Rabbit

Artichoke / Black Garlic / Apricot

The Peach

Verbena / Sansho pepper / Green Tea

Any substitution of a dish with one from the menu will incur an additional charge of 20 euros.



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Burlat



150€

En 8 services

Le Maquereau

Céleri rave / Céleri branche / Agrumes

Le Minestrone

Zitone / Basilic / Fromage de Chèvre

Le Saint-Pierre

Tomate / Haricot Vert / Oignons

Le Lapin

Artichaut / Ail noir / Abricot

La Pêche

Verveine / Baie de Sansho / Thé Vert

*Tout changement de plat au menu par un plat à la
carte entraînera un supplément de 20 euros*



Le Restaurant
du Cerisier

Burlat menu



150€

The Mackerel

Celery / Celeriac / Citrus

The Minestrone

Zitone pasta / Basil / Goat Cheese

The John Dory

Tomato / Green bean / Onion

The Rabbit

Artichoke / Black Garlic / Apricot

The Peach

Verbena / Sansho pepper / Green Tea

Any substitution of a dish with one from the menu will incur an additional charge of 20 euros.



Le Restaurant
du Cerisier

LA CARTE

Les Premices

Le Maquereau	Céleri rave / Céleri branche / Agrumes	20,00 €
Le Caviar Kristal	Oeuf Poché / Pomme de Terre / Persil	110,00 €
Le Minestrone	Zitone / Basilic / Fromage de chèvre	30,00 €

Côté Mer

Le Saint Pierre	Tomate / Haricot Vert / Oignon	70,00 €
La Gamberro Rosso	Lard Colonnata / Haricot coco / Amande fraîche	70,00 €

Côté Terre

Le Lapin	Artichaut / Ail Noir / Abricot	60,00 €
L'Agneau AOP du Prés-Salés	Champignon / Tomate / Aubergine	85,00 €

Les Plaisirs Sucrés

Le Fromage	Assortiments des Hauts de France	20,00 €
La Pêche	Verveine / Baie de Sansho / Thé vert	25,00 €
Le Soufflé	Citron / Thym / Cerise	20,00 €



Le Restaurant
du Cerisier

LA CARTE

Starter

The Mackerel	Celeriac / Celery/ Citrus	20,00 €
Kristal Caviar	Poached Egg / Potato / Parsley	110,00 €
The Minestrone	Zitone / Basil / Goat Cheese	30,00 €

Fish

The John Dory	Tomato / Green bean / Onion	70,00 €
The Gamberro Rosso	Colonnata Bacon / Coco Bean / Fresh Almond	70,00 €

Meat

The Rabbit	Artichoke / Black Garlic / Apricot	60,00 €
“Prés Salés” AOP Lamb	Mushroom / Tomato/ Eggplant	85,00 €

Sweet

The Cheese	From Hauts de France	20,00 €
The Peach	Verbena/ Sansho pepper / Green Tea	25,00 €
The Soufflé	Lime / Thyme / Cherry	20,00 €



Le Restaurant
du Cerisier

L'ACCORDS METS ET VINS

Accord "Menu Amarelle" 4 verres (12cl)	70,00 €
Accord "Menu Burlat" 6 verres (12cl)	100,00 €

(L'accord Mets et vins Amarelle est adaptable sur le Menu Burlat)
Possibilité également de vous proposer un accord sans alcool en 4 verres.

Laissez-vous séduire par une harmonie subtile autour d'une alliance mets et vin d'exceptions, mettant à l'honneur de prestigieuses cuvées aux vieux millésimes patinés par le temps, promesse d'un voyage sensoriel unique.

Voyage en 4 verres (12cl) *	175,00€
Voyage en 6 verres (12cl)	255,00€

Une balade autour du:

- Champagne Taittinger Grand Cru, "Prélude" *
- Chablis Grand Cru "Vaudésir", Domaine Billaud Simon 2022
- IGP Alpilles, Domaine de Trévallon 2020 *
- Saumur-Champigny, Clos Rougeard 2017 *
- Châteauneuf-du-Pape rouge "Cuvée du Vatican", Château Sixtine 2000 *
- Pommard "Epenots", Domaine Olivier Leflaive 2016



Le Restaurant
du Cerisier

Wine Pairing

Pairing “Amarelle Menu” 4 glasses (12cl)	70,00 €
Pairing “Burlat Menu ” 6 glasses (12cl)	100,00 €

Let yourself be captivated by the subtle harmony of an exceptional food-and-wine pairing, showcasing prestigious vintages from bygone eras that have matured with age, promising a unique sensory journey.

Pairing 4 glasses (12cl) *	175,00€
Pairing 6 glasses (12cl)	255,00€

A walk around:

- Champagne Taittinger Grand Cru, “Prélude” *
- Chablis Grand Cru “Vaudésir”, Domaine Billaud Simon 2022
- IGP Alpilles, Domaine de Trévallon 2020*
- Saumur-Champigny, Clos Rougeard 2017 *
- Châteauneuf-du-Pape rouge “Cuvée du Vatican”,
Château Sixtine 2000 *
- Pommard “Epenots”, Domaine Olivier Leflaive 2016