



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

80€

En 3 services

Accord 2 verres 20,00 €

Le Thon rouge

Céleri / Pomme verte / Herbes fraîches

Le Tomahawk

Cassissier / Champignons / Pain de mie

Le Fromage affiné par la Prairie

Supplément de 20€

La Figue

Amande / Bière blonde / Feuille de figuier

*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 Red Tuna

Celery / Green apple / Fresh herbs

The Tomahawk

Blackcurrant bush / Mushrooms / Sliced bread

Matured Cheese from La Prairie

20€ supplement

The Fig

Almond / Blonde beer / Fig leaf

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



Le Restaurant
du Cerisier

Menu Amarelle

125€

En 6 services

Le Thon rouge

Céleri rave / Céleri branche / Agrumes

La Crevette Bouquet

Courgette / Aubergine / Ail confit

Le Tomahawk

Cassissier / Champignons / Pain de mie

Le Fromage affiné des Hauts de France

Supplément de 20€

La Figue

Amande / Bière blonde / Feuille de figuier

*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 Red Tuna

Celery / Green apple / Fresh herbs

The Bouquet Prawn

Zucchini / Eggplant / Candied Garlic

The Tomahawk

Blackcurrant bush / Mushrooms / Sliced bread

The Fig

Almond / Blonde beer / Fig leaf

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 Thon rouge

Céleri rave / Céleri branche / Agrumes

Le Lieu jaune de ligne

Huître / Tomate / Vanille

La Crevette Bouquet

Courgette / Aubergine / Ail confit

Le Tomahawk

Cassissier / Champignons / Pain de mie

La Figue

Amande / Bière blonde / Feuille de figuier

*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 Red Tuna

Celery / Green apple / Fresh herbs

The Line Caught Pollack

Oyster / Tomato / Vanilla

The Bouquet Prawn

Zucchini / Eggplant / Candied Garlic

The Tomahawk

Blackcurrant bush / Mushrooms / Sliced bread

The Fig

Almond / Blonde beer / Fig leaf

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 Thon rouge	Céleri / Pomme verte / Herbes fraîches	35,00 €
Souvenir d'enfance	Haricot vert / Pomme de Terre/ Lardons	20,00 €
La Crevette Bouquet	Courgette / Aubergine / Ail confit	30,00 €

Côté Mer

Le Lieu Jaune de Ligne	Huître / Tomate / Vanille	70,00 €
La Gamberro Rosso	Lard Colonnata / Haricot coco / Amande fraîche	70,00 €

Côté Terre

Le Tomahawk	Cassissier / Champignons/ Pain de Mie	80,00 €
L'Agneau AOP du Prés-Salés	Champignon / Tomate / Aubergine	85,00 €

Les Plaisirs Sucrés

Le Fromage	Assortiments des Hauts de France	20,00 €
La Figue	Amande / Bière blonde / Feuille figuier	25,00 €
Le Soufflé	Citron / Thym / Cerise	25,00 €



Le Restaurant
du Cerisier

LA CARTE

Starter

The Red Tuna	Celery / Green apple / Fresh herbs	35,00 €
Child memories	Green bean / Potato / Bacon	20,00 €
The Prawn	Zucchini / Eggplant / Candied garlic	30,00 €

Fish

The Line-caught	Oyster / Tomato / Vanilla	70,00 €
The Gamberro Rosso	Colonnata Bacon / Coco Bean / Fresh Almond	70,00 €

Meat

The tomahawk	Blackcurrant bush / Mushrooms	80,00 €
“Prés Salés” AOP	Mushroom / Tomato/ Eggplant	85,00 €
Lamb		

Sweet

The Cheese	From Hauts de France	20,00 €
The Fig	Almond / Blonde beer / Fig leaf	25,00 €
The Soufflé	Lime / Thyme / Cherry	25,00 €