



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



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



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



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



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 / Tournesol

La Crevette Bouquet

Courgette / Aubergine / Ail confit

Le Tomahawk

Cassissier / Champignons / Pain de mie

La Figue

Amande / Bière blonde / Feuille de figuier



Le Restaurant
du Cerisier

Burlat menu



150€

The Red Tuna

Celery / Green apple / Fresh herbs

The Line Caught Pollack

Oyster / Tomato / Sunflower

The Bouquet Prawn

Zucchini / Eggplant / Candied Garlic

The Tomahawk

Blackcurrant bush / Mushrooms / Sliced bread

The Fig

Almond / Blonde beer / Fig leaf



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 *
- Côte-Rôtie, "Bons Arrêts", Domaine du Monteillet 2021*
- Gevrey-Chambertin "Les Corvées", Domaine Tortochot 2015



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 *
- Côte-Rôtie, “Bons Arrets”, Domaine du Monteillet 2021*
- Gevrey-Chambertin “Les Corvées”, Domaine Tortochot 2015