MENU

Entrée / Plat OU Plat / Dessert - 31€
Entrée / Plat / Dessert - 37€
Formule boissons comprises - 67€*
*(*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)*

ENTRÉES

Crémeux de champignons
Noisettes torréfiées, oeuf parfait
ou
Poireaux brulés
Vinaigrette de coquillage et herbes fraîches

PLATS

Dos de saumon cuit à l'unilatéral
Risotto crémeux et beurre blanc citronnelle
ou
Magret de canard
Betterave, géranium et poire pochée

FROMAGE

(supplément de 12€)
Assiette de fromages régionaux

DESSERTS

Tartelette aux figues
Ganache herbacée
ou
Brioche maison façon pain perdu
Espuma de yaourt

À la carte

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit IGP France *Chutney de figues et brioche toastée*	19€
Gravlax de truite de mer *Condiments, citron et betteraves*	14€
Carpaccio de Saint-Jacques *Agrumes et herbes fraîches*	16€
Entrée du menu	12€

NOS PLATS

Pavé de coeur de rumsteak Black Angus à la sauce au poivre *Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade*	36€
Tartare de bœuf charolais IGP France haché par notre boucher *Soja, huile de sésame et piment fumé, frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade*	24€
Tendron de veau *Purée de pommes de terres fumées*	28€
Risotto aux champignons *Pleurotes du panicaut*	26€
Saint-Jacques snackées *Sauce corail, panais en purée et snacké*	35€
La pêche du jour *Sauce au vin blanc et petits légumes*	27€
Plat du menu	22€
Suggestion du jour	26€
Menu enfant *Fish and chips / Boule de glace / Sirop à l'eau*	15€

NOS DESSERTS

Pavlova diplomate à la pistache *Griottes confites*	11€
Tarte au chocolat *Caramel au beurre salé et crème glacée chocolat*	10€
Chou craquelin *Façon Paris-Brest*	10€
Dessert du menu	8€
Assiette de fromages régionaux	12€

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

La signature du Cerisier 12€
Gin de la 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 12€
Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / Eau Gazeuse

Pour découvrir notre sélection complète de spiritueux et digestifs, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

NOS BIÈRES

25cl / 33cl / 50cl

Brasserie Saint Omer "La Pils du Ceriser" 4.5€ / 6€ / 8,50€
Bière pression blonde, 5,2°

Brasserie Castelain "Cadette Tropical Blast" 5,5€ / 7€ / 9,50€
Bière pression IPA, 6°

Brasserie Castelain "La Grand cru" 5,5€ / 7€ / 9,50€
Bière pression triple, 8,5°

Brasserie Boerenerf "Terroir" 13€ /
Bière pression Kriek, 6.40°

Brasserie Célestin "La Dix" / 8€ /
Bière blonde bouteille, 6.50°

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* 5€
Au choix : Tomate / Pomme / Orange / Ananas
Perrier *- 33cl* 5€
Limonade ***"La Gosse"*** **-** *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 Méo 3€
Allongé 3,5€
Café crème 4€
Capuccino 5,5€
Thé *"UNAMI"* 5,5€
Infusion de plantes fraîches Maison Vitaminherb 5€

CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Gimonnet Gonet ”L’accord”, Brut	15€	75€
Billecart - Salmon, “Brut Rosé”, Brut	--	135€
VINS BLANCS		
Bourgogne Aligoté Domaine Numa-Cornut, 2023	11€	55€
Saumur Domaine Nicolas Grosbois, 2023	9€	40€
AOP Corse,“Fiumeseccu” Domaine ‘Alzipratu, 2025	11.50€	58€
IGP “First Flight” Viognier, Domaine Graeme et Julie Bott, 2025	10.50€	51€
AOP Chignin de Savoie “Itinéraire Polaire” Domaine des Albatros, 2025	10,50€	52€
Les Bras m’en Tombent Cuisine en famille, 2025	7€	35€
VINS MOELLEUX		
Jurançon, “Bolero” Domaine Cauhapé, 2021	10€	49€
VINS ROUGES		
Côte de Nuits-Villages “Préau” Domaine François d’Allaines, 2023	13.50€	67€
VDF “Cuvée Gallety” Domaine Gallety, 2023	11€	55€
IGP Ile de beauté “Mino” Domaine Sant Armettu , 2025	9€	46€
IGP Syrah, “Vignes d’à côté” Domaine Yves Cuilleron, 2024	7.50€	39€
Margaux Château Grand Tayac, 2011	12€	65€
VDF Pineau d’Aunis “M50” Maison du Pin, 2025	8.50€	47€
Les Bras m’en Tombent Cuisine en famille, 2025	7€	35€
VINS ROSÉS		
Côte de Provence, Cuvée “G” Maison Galoupet, 2025	9€	46€

LE CERISIER

Lille

CARTE DES BOISSONS

Tous nos prix sont indiqués nets, TTC et 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*

Menu

Starter / Main course OR Main course / Dessert - 31€
Starter / Main course / Dessert - 37€
Drinks included - 67 €*
*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

Available at every services

STARTERS

Creamy mushroom velouté
Toasted hazelnuts, perfect egg
or
Charred Leeks
Shellfish Vinaigrette and Fresh Herbs

MAIN COURSES

Salmon fillet, gently cooked on one side
Creamy risotto and lemongrass beurre blanc
or
Duck breast
Beetroot, geranium and poached pear

CHEESE

(An extra €12)
Selection of regional cheeses

DESSERTS

Homemade French toast brioche
Yogurt Foam
or
Fig tartlet
Herb-infused ganache

À la carte

OUR STARTERS

Semi-cooked duck foie gras, IGP France *Fig chutney and toasted brioche*	19€
Sea trout gravlax *Condiments, lemon and beetroot*	14€
Scallop carpaccio *Citrus fruits and fresh herbs*	12€
Starter from our menu	12€

OUR MAIN DISHES

Black Angus Rumsteak *Pepper sauce, french fries and salad*	36€
Hand-cut beef tartare, prepared *Soy, sesame oil, smoked chili pepper and french fries*	24€
Braised Veal Breast *Smoked Potato Purée*	28€
Risotto with pumpkin	26€
Seared scallops *Coral sauce, parsnip purée and seared parsnips*	35€
Catch of the day *Rouille sauce and bouillabaisse jus*	27€
Main course from our menu	22€
Children's menu *Fish and chips / Ice cream / Fruit syrup*	15€

OUR DESSERTS

Pistachio diplomat pavlova *Candied Morello cherries*	11€
Craquelin chou pastry, Paris-Brest style	10€
Chocolate tart *Salted butter caramel and chocolate ice cream*	10€
Dessert from our menu	8€
Selection of regional cheeses	12€

LE CERISIER

Lille

Tous nos prix sont indiqués nets, TTC et service compris.

***Le Cerisier**, 14 avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France. +33(0)3 74 49 49 49 www.lecerisier.com*