



La Brasserie
du Cerisier

CARTE

Midi et soir de mardi à samedi à partir du 25 Octobre

Grignotages

Huîtres du Parc de l'Impératrice, vinaigre d'échalotes, beurre aux algues	9€
Houmous, vierge de piquillos, tortilla	8€
Cromesquis de pied de cochon, moutarde	12€

Plats



Aile de raie à la Grenobloise	26€
Filet de Boeuf au poivre	34€
Tartare de Boeuf	20€
Brouillade aux cèpes	22€

Accompagnement au choix : Frites / Epinards à la crème / Purée / Salade

Desserts

Camembert frit, raisin	10€
Millefeuille vanille caramel	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



La Brasserie
du Cerisier

Menu du marché : 35€

Midi et soir de mardi à samedi à partir du 25 Octobre

Entrées

Tartine de sardine, compotée d'échalotes

ou

Flan de champignons à la goutte de porto

Plats

Poitrine de porc du Cantal confite, lentilles en vinaigrette

ou

Merlu en matelote, écrasé de pommes de terre

Desserts

Entremet mûres

ou

Pumpkin cheesecake

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



La Brasserie
du Cerisier

CARTE

Snacking

Oysters come from parc of impératrice, shallot vinegar, seaweed butter 9€

Hummus, tortilla 8€

Pig's feet Cromesquis, mustard 12€

Main course

Beef fillet pepper sauce 34€

Grenobloise Stingray 26€

Beef tartar 20€

Scrambled eggs with mushrooms 22€



Desserts

Fried Camembert 10€

ou

Vanilla and caramel millefeuille 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



La Brasserie
du Cerisier

Market Menu : 35€

Tuesday to Saturday

Entrées

Bread and sardine, shallot

ou

Mushroom custard with port wine

Plats

Pork Belly come from Cantal, lentil vinaigrette

ou

Matelote Hake, mash potato

Desserts

Blackberry dessert

ou

Pumpkin cheesecake

Prix Net TTC - Service compris



La Brasserie
du Cerisier
VINS AU VERRE

CHAMPAGNES

Billecart-Salmon, « Brut Réserve », Brut 16 €

VINS BLANCS

Vin-de-France, « Vermentino - Sans Sulfites »,
Château de Campuget, 2023 6€

Chablis, «Tête d'or»,
Domaine billaud-Simon, 2022 14€

Vin-de-France, «Mayenne Chardonnay»,
Manoir du Pin, 2019 10€

Bourgogne Chardonnay, «Les Murelles»,
Domaine Roux père et fils, 2022 12€

Jurançon Sec, «Geyser»,
Domaine Cauhapé, 2022 8€

Condrieu, «Pagus Luminis»,
Domaine Louis Cheze, 2023 16€

Gewürztraminer, «Moëlleux»
Domaine Léon Beyer, 2011 8€

VINS ROSES

IGP Méditerranée, «L'Effrontée»
Château les Valentines, 2023 5€

VINS ROUGES

D.O TORO, «N»
Domaine Numanthia, 2017 9€

Saint Nicolas de Bourgueil, «Les Quarterons»
Domaine Amirault, 2022 8€

Saint Joseph, «Anges»
Domaine Louis Chèze, 2021 18€

Rully rouge Village,
Domaine Dureuil Janthial, 2021 16€

Margaux,
Château Grand Tayac, 2011 10€

Prix Net TTC - Service compris

Le cerisier 14, avenue du Peuple Belge 59000 Lille, France +33 (0) 3 74 4 49 49 www.lecerisier.com