



Le Restaurant
du Cerisier

Nos menus gastronomique

Menu privilège

Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au samedi

3 plats - 59€

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

Menu découverte

Disponible à tous les services

6 plats - 119€

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

Menu quintessence

Disponible uniquement le soir

8 plats - 159€

Une proposition complète imaginée par Mathieu Boutroy 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 privilège 
59€

Amuse-bouche :
Virgin Gin Tonic

La noix de Saint-Jacques
À cru / Bergamote / Salicorne

La volaille d'Arnaud Tauzin
Morilles / Vin jaune

Le fromage affiné par la Prairie
Supplément de 20€

L'agrume
Main de Bouddha / Orange sanguine / Tangelolo / Thé vert

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

Si vous désirez revenir déjeuner chez nous dans les prochaines semaines, pour le menu privilège, le chef s'adapte et peut vous proposer un menu différent.

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 découverte

119€

Sélection d'amuse-bouches

La Tartelette

Fenouil / Tourteau

Le Rouget

Chou pointu / Pamplemousse

Le Bar de ligne

Héliantis / Moule / Moelle

Le Caviar Oscière (10g)

*Ratte du Touquet / Sauce Champagne
Supplément de 30€*

La volaille d'Arnaud Tauzin

Morilles / Vin jaune

L'avocat

Maïs / Piment

L'agrume

Main de Bouddha / Orange sanguine / Tangelolo thé vert

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

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 Quintessence

159€

Selection d'Amuse-bouche

La Tartelette

Fenouil / Tourteau

Le Rouget

Chou pointu / Pamplemousse

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

La Saint Jacques

À cru / Bergamote / Salicorne

Le Caviar Oscière (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne

Supplément de 30€

Le Carrelet de ligne

À la Dieppoise / Poireau

Le Homard

Celtuce / Ail noir / Sabayon à la réglisse

L'avocat

Maïs / Piment

L'agrumes

Main de Bouddha / Orange sanguine / Tangelolo / Thé vert

Sélection de mignardises

Pour le bon déroulement du service, ce menu doit être servi à l'ensemble de la table

Prix Net TTC - Service compris



Le Restaurant
du Cerisier

 **NOS COCKTAILS**

LES CRÉATIONS ALCOOLISÉES

Gin tonic du cerisier	14€
Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de Cerisier	
Corspe Reviver : (Sec / Complexe) - 9cl	16€
Cognac / Calvados / Martini rouge	
Le Beauharnais : (Herbacé / Acidulé) - 12cl	18€
Mandarine Napoléon / Chartreuse jaune / Citron jaune / Champagne	
Sainte Marie : (Fruité / Epice douce) - 15cl	16€
Rhum ambré / Cointreau / Tonka / Ananas	

LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

Été Indien : (Frais / Fruité) - 14cl	12€
Jus de pomme au laurier / Sirop de curry / Jus de citron vert	
Emeraude : (Epicé) - 15cl	12€
Sirop de thé Earl Grey / Jus de cranberry / Ginger beer	

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

 **VINS AU VERRE**

Millésime 12,5 cl

VINS EFFERVESCENTS

Billecart-Salmon, "Le Réserve", Brut	NM	24,00€
Drappier "Rosé brut nature"	NM	24,00€

VINS ROSÉS

Vin de France, "Initiale", Zuria	2021	17,00€
----------------------------------	------	--------

VINS BLANCS

Condrieu, Louis Chèze	2023	19,00€
Bourgogne, "Clos du Château", Montille	2020	22,00€
Saumur, "Rouère", Dom des Sables Vert	2020	18,00€
Côte de Provence, "la Londes", les Valentines	2023	10,00€

VINS BLANCS LIQOREUX

Sauternes 1er Grand Cru Classé, Château Rieussec	2011	22,00€
--------------------------------------------------	------	--------

VINS ROUGES

Côtes-d'Auvergne Boudes, "Vie ordinaire", Henri Chauvet	2021	17,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, "Fondis", Amirault	2020	16,00€
Saint Joseph, "Les Anges", Louis Chèze	2021	19,00€
Marsannay, "Clos du Roy", René Bouvier	2020	22,00€
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2014	20,00€

ACCORDS METS ET VINS

Accord "Menu découverte" (4 verres)	70,00€
Accord "Menu quintessence" (6 verres)	100,00€

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

Privilège menu 
59€

Amuse-bouche :
Virgin Gin Tonic

The Scallop
Raw / Bergamot / Salicornia

The poultry by Arnaud Tauzin
Yellow wine / Morels

Cheese matured by la Prairie
20€ supplement

The Citrus
Buddha's Hand / Blood orange / Tangelolo / Green Tea

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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



Le Restaurant
du Cerisier

Decouverte menu

119€

Amuse-bouches selection

The Tartlet

Fennel / Crab

The Red Mullet

Pointed Cabbage / Grapefruit

The Sea Bass

Marrow / Mussels / Héliantis

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet Potatoes / Champagne Sauce
30€ supplement

The poultry by Arnaud Tauzin

Yellow wine / Morels

The avocado

Corn / Chilli pepper

The Citrus

Buddha's Hand / Blood orange / Tangelolo / Green Tea

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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



Le Restaurant
du Cerisier

Quintessence menu 

159€

Amuse-bouche selection

The Tartlet

Fennel/ Crab

The Red Mullet

Pointed Cabbage/ Grapefruit

The Langoustine

Beetroot / Horseradish / Dill

The Scallop

Raw / Bergamot / Salicornia

The Osciètre Caviar (10g)

Ratte du Touquet / Champagne Sauce

30€ supplément

The Plaice

Dieppoise Sauce / Leek

The Lobster

Celtuce / Black garlic / Licorice sabayon

The avocado

Corn / Chilli pepper

The Citrus

Buddha's Hand / Blood Orange / Tangelolo / Green Tea

Mignardises selection

For the smooth running of the service this menu must be served to the entire table.

Price including all taxes and the service

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