



**La Brasserie**  
du Cerisier

*Disponible le midi et le soir*

**MENU DU MARCHÉ**

*Entrée / Plat / Dessert*

**35€**

**MENU DU MARCHÉ**

*Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert*

**29€**

*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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



**MENU DU MARCHÉ**

*Disponible midi et soir à partir du 19 mars*

35€

---

**ENTRÉES**

Quenelle de volaille à l'estragon

*Sauce nantua*

**ou**

Poireaux vinaigrette

*Sauce ravigote*

**PLATS**

Canard en deux cuissons

*Variation de navets crus et cuits*

**ou**

Lieu Jaune à l'ail des ours

*Céleri confit*

**DESSERTS**

Tartelette aux agrumes et pécan

**ou**

Flan Vanille

*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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier  
**A la carte**

---

## NOS ENTRÉES

<b>Os à moelle</b> <i>Cervelle de canut</i>	<b>16€</b>
<b>Velouté de potiron</b> <i>Beignets de maroilles</i>	<b>13€</b>
<b>Saumon gravlax mariné au gin</b> <i>Crème de raifort</i>	<b>15€</b>
<b>Terrine de foie gras</b> <i>Gelée de porto blanc et pâte de coing</i>	<b>22€</b>

## NOS PLATS

<b>Aile de raie à la Grenobloise</b> <i>Riz pilaf</i>	<b>26€</b>
<b>Filet de bœuf flambé sauce au poivre</b> <i>Frites et salade</i>	<b>34€</b>
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> <i>Frites et salade</i>	<b>20€</b>
<b>Saint Jacques en coquilles rôties au beurre d'escargot</b> <i>Salade de jeunes pousses d'épinard</i>	<b>25€</b>
<b>Escalope de veau à la Normande</b> <i>Purée de pommes de terre</i>	<b>23€</b>
<b>Menu enfant</b> <i>Tenders &amp; frites / Churros sauce chocolat / Sirop à l'eau</i>	<b>15€</b>

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](http://www.lecerisier.com)



## NOS DESSERTS

<b>Assiette de fromages affinés par la “Prairie”</b>	<b>15€</b>
<b>Profiteroles à la vanille de Madagascar</b> <i>Sauce au chocolat Valrhona sélection</i>	<b>11€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>8€</b>
<b>Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau</b> <i>Vanille / Chocolat / Café / Citron jaune / Fraise / Fruits exotiques / Spéculoos</i>	<b>3€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>10€</b>
<b>Thé gourmand</b>	<b>12€</b>

*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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier  
 **A la carte**

---

## NOS ENTRÉES

<b>Marrow bones</b> <i>Herbs and cheese spread</i>	<b>16€</b>
<b>Pumpkin soup</b> <i>Maroilles fritter</i>	<b>13€</b>
<b>Gravlax salmon gin-marinated</b> <i>Horseradish sauce</i>	<b>15€</b>
<b>Foie gras terrine</b> <i>White port jelly and quince paste</i>	<b>22€</b>

## NOS PLATS

<b>Grenobloise-style skate wing</b> <i>Pilaf rice</i>	<b>26€</b>
<b>Flambé beef fillet and pepper sauce</b> <i>Fries et salad</i>	<b>34€</b>
<b>Beef tartar</b> <i>Fries et salad</i>	<b>20€</b>
<b>Scallops in shells roasted with garlic butter</b> <i>Fresh spinach salad</i>	<b>25€</b>
<b>Veal escalope Normandy-style</b> <i>Mashed potatoes</i>	<b>23€</b>
<b>Children's menu</b> <i>Tenders &amp; fries / Churros with chocolate sauce / Fruit syrup</i>	<b>15€</b>

*Prix Net TTC - Service compris*



## NOS DESSERTS

<b>Matured cheese plate from Le Prairie</b>	<b>15€</b>
<b>Madagascar vanilla profiteroles</b>	<b>11€</b>
<i>Chocolate sauce</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>8€</b>
<b>Scoop of ice cream from Ferme des Auges</b>	<b>3€</b>
<i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Lemon / Strawberry / Exotic Fruits / Spéculoos</i>	
<b>Gourmet coffee</b>	<b>10€</b>
<b>Gourmet tea</b>	<b>12€</b>

*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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## MARKET MENU

*Tuesday to Saturday*

35€

---

### STARTERS

Poultry quenelles with tarragon

*Nantua sauce*

or

Leeks and dressing

*Ravigote sauce*

### MAIN COURSES

Duck cooked twice

*Turnip variations*

or

Wild garlic Pollack

*Candied celery*

### DESSERTS

Citrus and pecan Tartlet

or

Exotic fruit Pavlova

*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](http://www.lecerisier.com)



La Brasserie  
du Cerisier  
**NOS COCKTAILS**



## LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

<b>Gin tonic du Cerisier</b>	14€
<i>Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier</i>	
<b>L'hibiscus</b>	12€
<i>Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic</i>	
<b>Le Jane</b>	12€
<i>Vodka / Campari / Jus d'ananas / Sirop de vanille</i>	

## LES CRÉATIONS SANS ALCOOL

<b>L'Oudaya</b>	9€
<i>Fruits rouges / vanille / Poire et Gingembre</i>	
<b>Le Refresh</b>	8€
<i>Kiwi / Sirop de menthe / Limonade</i>	

## LES CLASSIQUES

<b>Américano</b>	10€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
<b>Moscow Mule</b>	11€
<i>Vodka / Ginger beer / Citron vert</i>	
<b>Apérol Spritz</b>	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	13€
<i>Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	

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](http://www.lecerisier.com)



## La Brasserie du Cerisier

### BIÈRES

---

	25cl / 33cl / 50cl
Bière de la Brasserie Célestin "La Dix" Bière blonde, 6,5°	5,5€ / 7€ / 8,50€
Bière de la Brasserie Célestin "La Wal" Bière triple, 8,5°	5,5€ / 7€ / 8,50€

### SOFTS

---

Eau plate "St Amand Villers" - 50cl / 1L	4,5€ / 6€
Eau gazeuse "St Amand Villers" - 50cl / 1L	4,5€ / 6€
Jus de fruits - 25cl	5€
<i>Au choix : tomate / pomme / orange / ananas</i>	
Perrier - 33cl	5€
Limonade "Lemonaid" - 25cl	6,5€
Tonic	4,5€
Coca cola Original - 33cl	5€
Coca cola Zéro - 33cl	5€

### BOISSONS CHAUDES

---

Café / Décaféiné / Ristretto, Méo, Moka éthiopien BIO	3€
Allongé	3,5€
Café crème	4€
Capuccino	5,5€
Thé "UNAMI"	5,5€

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](http://www.lecerisier.com)



La Brasserie  
du Cerisier



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Denis - Salomon, "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	72€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut	--	135€
<b>VINS BLANCS</b>		
Chablis, "Tête d'Or" Domaine Billaud Simon 2022	14€	70€
Vin-de-France, "Mayenne Chardonnay M53" Manoir du Pin, 2022	10€	48€
AOP Limoux, "L'Outreblanc" Domaine Bernatas 2022	10€	46€
Sauvignon "Terroir", Pays d'Oc Domaine LaGrange 2023	6€	32€
Vin-de-France, "Réméage" Domaine les vins de Vienne, 2023	8€	40€
<b>VINS MOELLEUX</b>		
AOC Jurançon, "Boléro" Domaine Cauhapé, 2021	9€	49€

*N'hésitez pas à demander le conseil de notre sommelier avec la proposition de bouteilles du restaurant gastronomique*

*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](http://www.lecerisier.com)*



La Brasserie  
du Cerisier



## CARTE DES VINS

---

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
<b>VINS ROUGES</b>		
<b>IGP Des Cevennes, "Sans sulfites"</b> Domaine de La Tour, 2022	9€	48€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil, "quarterons"</b> Domaine Amirault, 2022	8€	42€
<b>Crozes-Hermitage</b> Domaine Chêne vert, 2023	12€	66€
<b>Bourgogne Pinot noir, "Les Geniévrières"</b> Domaine Guillot-Broux 2022	14€	70€
<b>Coteaux Bourguignon, "Louandre"</b> Domaine Cognard, 2022	11€	60€
<b>Margaux</b> Chateau Grand Tayac 2011	10€	50€
<b>VINS ROSÉS</b>		
<b>Vin-de-France, "Mayenne Pinot noir M20"</b> Manoir du Pin, 2023	7€	36€

*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](http://www.lecerisier.com)*