

Disponible le midi et le soir

## MENU DU MARCHE

Entrée/Plat/Dessert 35€

# MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat **OU** Plat/Dessert **29€** 



# • MENU DU MARCHÉ

Disponible midi et soir à partir du 9 avril

35€

#### **ENTRÉES**

Oeuf mayonnaise fumé

Vin rouge, betterave et haddock

ou

Asperge blanche

Noisettes et sabayon à l'oseille

#### **PLATS**

Merlu confit

Variation de courgette et jus corsé

ou

Pressé de volaille

Pomme de terre, chou kale et ail des ours

#### **DESSERTS**

Fondant Baulois

Fromage blanc

ou

Tarte à la rhubarbe

Gingembre

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



## **NOS ENTRÉES**

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

#### **NOS PLATS**

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



#### **NOS ENTRÉES**

Saumon gravlax mariné au gin Crème de raifort	15€
NOS PLATS	
Filet de bœuf flambé sauce au poivre Frites et salade	34€
Saint Jacques en coquilles rôties au beurre d'escargot Salade de jeunes pousses d'épinard	25€
NOS DESSERTS	
Crème brûlée	8€
Boule de glace de la ferme des Auges à Billy-Berclau  Vanille/Chocolat/Fraise/Fruits exotiques	3€



#### **NOS DESSERTS**

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



# NOS ENTRÉES

Marrow bones

Herbs and cheese spread	
Pumpkin soup  Maroilles fritter	13€
Gravlax salmon gin-marinated  Horseradish sauce	15€
Foie gras terrine White port jelly and quince paste	22€
NOS PLATS	
Grenobloise-style skate wing Pilaf rice	26€
Flambé beef fillet and pepper sauce Fries et salad	34€
<b>Beef tartar</b> <i>Fries et salad</i>	20€
Scallops in shells roasted with garlic butter Fresh spinach salad	25€
<b>Veal escalope Normandy-style</b> <i>Mashed potatoes</i>	23€
Children's menu Tenders & fries / Churros with chocolate sauce / Fruit syrup	15€

16€



#### **NOS DESSERTS**

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



Tuesday to Saturday

35€

#### **STARTERS**

Smoked egg mayonnaise Red wine, beetroot and haddock

Oï

White asparagus
Hazelnuts and sorrel sabayon

#### **MAIN COURSES**

Candied hake
Zucchini variations

 $\mathbf{or}$ 

Pressed poultry
Potatoes, kale and wild garlic

#### **DESSERTS**

Baulois-style fondant or Rhubarb tart



# LES CRÉATIONS ALCOOLISEES

Gin tonic du Cerisier Gin distillé dans une distillerie Lilloise, Birdie, avec la recette du chef et un tonic à la fleur de cerisier	14€
<b>L'hibiscus</b> Gin infusé à l'hibiscus et au gingembre / Liqueur de sureau / Tonic	12€
<b>Le Jane</b> Vodka / Campari / Jus d'ananas / Sirop de vanille	12€
LES CRÉATIONS SANS ALCOOL	
L'Oudaya Fruits rouges / vanille / Poire et Gingembre	9€
Le Refresh Kiwi / Sirop de menthe / Limonade	8€
LES CLASSIQUES	
Américano Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat	10€
Moscow Mule Vodka/Ginger beer/Citron vert	11€
Apérol Spritz Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse	12€
Hugo Spritz Saint Germain / Prosecco / Eau Gazeuse	13€



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 Eau gazeuse "St Amand Villers" - 50cl/1L	4,5€ / 6€ 4,5€ / 6€	
Jus de fruits - 25cl Au choix : tomate / pomme / orange / ananas	5€	
Perrier - 33cl	5€	
Limonade "Lemonaid" - 25cl	6,5€	
Tonic	4,5€	
Coca cola Original - 33 $cl$	5€	
Coca cola Zéro - 33 $cl$	5€	
<b>BOISSONS CHAUDES</b>		
Café / Décaféiné / Ristretto, Méo, Moka étiopien E Allongé	3€ 3,5€	
Café crème	4€	
Capuccino	5,5€	
Thé "UNAMI"	5,5€	



# CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Denis - Salomon, "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	72€
Billecart - Salmon, "Brut Rosé", Brut		135€
VINS BLANCS		
AOC Chablis Domaine Servin 2023	13€	70€
Mayenne Chardonnay "M53" Domaine du Pin 2022	10€	45€
AOP Limoux, "L'Outreblanc"  Domaine Bernatas 2022	11€	50€
Sauvignon "Terroir", Pays d'Oc Domaine LaGrange 2023	6€	32€
<b>Vin-de-France, "Réméage"</b> Domaine les vins de Vienne, 2023	8€	40€
VINS MOELLEUX		
AOC Jurançon, "Boléro" Domaine Cauhapé, 2021	9€	49€

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

Prix Net TTC - Service compris



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