



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 Celtuce
Noix / Sabayon au comté

La volaille d'Arnaud Tauzin
Morilles / Vin jaune

Le Caviar Oscière (10g)
Ratte du Touquet / Sauce Champagne
Supplément de 30€

La Pomme
Vanille / Foin

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

Céleri rémoulade

La Sériole

Chou fleur / Algues / Sauge

Le Saint-Pierre

Endive / Safran / Oseille

Le Caviar Oscietre (10g)

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

La volaille d'Arnaud Tauzin

Morilles / Vin jaune

L'Avocat

Maïs / Piment

La Pomme

Vanille / Foin

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

Céleri rémoulade

La Sérieole

Chou fleur / Algues / Sauge

La Langoustine

Betterave / Raifort / Aneth

Le Caviar Oscière (10g)

Ratte du Touquet / Sauce Champagne
Supplément de 30€

Le Saumon

La Lotte

Artichaut / Ail des ours / Olive

Le Foie gras

Rhubarbe

L'Avocat

Maïs / Piment

La Pomme

Vanille / Foin

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

Bandol rosé, Baravéou	2022	17,00€
-----------------------	------	--------

VINS BLANCS

Alsace, "MEL" quatre cépages nobles, Mélanie Pfister	2023	16,00€
Condrieu, "Les Grandes Chaillées, Stéphane Montez	2021	18,00€
Chassagne Montrachet, Jean Marc Pillot	2022	22,00€
Savennière, "Clos de la bergerie", Nicolas joly	2013	24,00€
AOC Limoux, "L'Outreblanc", Bernatas	2022	12,00€

VINS BLANCS LIQUOREUX

Jurançon, "Boléro", Domaine Cauhapé	2021	12,00€
-------------------------------------	------	--------

VINS ROUGES

Fleurie, "grillé midi", Terre dorée	2022	17,00€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, "Vau Renou", Amirault	2019	16,00€
Saint Joseph, "Les Anges", Louis Chèze	2022	19,00€
Pommard 1er Cru, "Les Charmots", Nicolas Rossignol	2019	23,00€
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	2014	20,00€

ACCORDS METS ET VINS D'EXCEPTION

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 Celtuce
Walnuts / Comté sabayon

The poultry by Arnaud Tauzin
Yellow wine / Morels

Cheese matured by la Prairie
20€ supplement

The Apple
Vanilla / Hay

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

Celery remoulade

The Amberjack

Cauliflower / Seaweed / Sage

The Saint Pierre

Chicory / Saffron / Sorrel

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 Apple

Vanilla / Hay

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

Celery remoulade

The Amberjack

Cauliflower / Seaweed / Sage

The Langoustine

Beetroot / Horseradish / Dill

The Osciètre Caviar (10g)

*Ratte du Touquet / Champagne Sauce
30€ supplément*

The Salmon

The Monkfish

Artichoke / Wild garlic / Olives

The Foie Gras

Rhubarb

The Avocado

Corn / Chilli pepper

The Apple

Vanilla / Hay

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

OUR COCKTAILS



OUR CREATIONS

- Six Feet Under : (Bitter / Smoked) - 9cl** 16€
Mezcal / Suze / Beetroot Juice / Smoked Salt
- Cèp'arfait : (Complex / Woody) - 8cl** 16€
Cognac lavé au Penny bun butter / Noilly Prat / Penny Bun Honey / Bitter noix
- Cérès : (Fresh / Fruity) - 14cl** 16€
Bourbon / Hay Liquor / Apple Pear Puree / Cordial tonka
- Mi-figue, Mi raisin : (Acid / Creamy) - 15cl** 16€
Gin / Cointreau / Shrub fig balsamico / Lemonade Earl Grey / Egg White

THE CLASSICS

- Cerisier Gin tonic** 14€
Gin distilled in a local factory, Birdie, with the chef's recipe and a Cherry Blossom tonic

ALCOHOL FREE CREATIONS

- Eté Indien : (Frais / Fruité) - 14cl** 12€
Apple Juice with laurel / Curry Sirup / Lime juice
- Emeraude : (Astringeant / Epicé) - 15cl** 12€
Earl Grey tea Syrup / Cranberry Juice / 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