



L'Atelier  
du Cerisier



## Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 07 Mars 2025

.....

### NOS ENTREES

**Velouté de betterave rouge - 13€**

*Œuf mollet frit / Emulsion chèvre*

**Notre Lucullus de Valenciennes - 18€**

*Gelée de Porto rouge / Pain d'épices*

**Gravlax de saumon aux baies roses - 15€**

*Déclinaison de pamplemousse*

**Salade romaine et endive - 14€**

*Poire des Weppes / Blue Stilton*

### NOS PLATS

**Pigeonneau de Julien Dequidt, rôti sur le coffre - 36€**

*Cuisses confites, chou rouge à la flamande*

**Aile de raie à la grenobloise - 26€**

*Riz pilaf*

**Saint Jacques en coquilles rôties au beurre d'escargot - 25€**

*Salade de jeunes pousses d'épinards*

**Filet de bœuf de la maison Lesage, flambé - 34€**

*Sauce poivre / Frites*

**Tartare de bœuf au couteau, préparé - 20€**

*Frites / Salade*

**Menu enfant (-12 ans) - 15€**

*Steak à cheval & frites / 2 boules de glaces au choix / Sirop à l'eau*

### NOS DESSERTS

**Glaces de la Ferme des Auges à Billy Berclau - 3€ la boule**

*Citron jaune, Menthe chocolat, Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Fruits tropicaux, Spéculoos, Pistache, Mojito,  
Noix de coco et Framboise*

**Brioche perdue - 10€**

*Glace vanille*

**Notre version de la tarte Bourdaloue - 10€**

**Profiteroles - 11€**

**Café gourmand - 10€**

**Thé gourmand - 12€**

*Prix Nets TTC - Service compris*



L'Atelier  
du Cerisier

# La palette de la semaine

Entrée / Plat / Dessert - 35€

Formule boissons comprises\* - 65€

(\*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau et café)

**Disponible à tous les services à partir du 20 Mars 2025**

## Quenelles de volaille à l'estragon

*Sauce Nantua*

ou

## Salade de crevettes & gelée de tête

*Emulsion avocat*

.....

## Secreto de cochon ibérique

*Endive à l'orange / Sauce façon carbonade*

ou

## La pêche du jour

*Fenouil / Pommes de terre confites / Soupe de poissons des mers du Nord / Rouille*

Une alternative végétarienne est possible

.....

## Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

*(15 € en supplément)*

.....

## Le cheesecake

*À la mangue*

ou

## La tarte au citron meringuée

*Prix Nets TTC - Service compris*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier



## The Chefs suggestions on the menu

.....

### STARTERS

**Red beetroot soup - 13€**

*Fried soft-boiled egg / Goat cheese emulsion*

**Our Lucullus from Valenciennes - 18€**

*Red Port Jelly / Gingerbread*

**Salmon gravlax with pink berries - 15€**

*Grapefruit variation*

**Romaine lettuce and endive - 14€**

*Weppes pear / Blue Stilton*

### MAIN COURSES

**Julien Dequidt's squab, roasted on the chest - 36€**

*Confitte thighs, Flemish red cabbage*

**Skate wing Grenoble style - 26€**

*Rice pilaf*

**Roasted scallops in snail butter - 25€**

*Spinach sprout salad*

**Prepared knife-cut beef tartare - 20€**

*Fries / Salad*

**Flambéed beef fillet from Maison Lesage - 34€**

*Pepper sauce / Fries*

**Children's menu ( - 12 years old) - 15€**

*Steak & fries / 2 scoops of ice cream of your choice / Water syrup*

### DESSERTS

**The Ice Creams of the Ferme des Auges in Billy Berclau - 3 € per scoop**

*Lemon, Mint, Chocolate, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical Fruits, Speculoos, Pistachio, Mojito,*

*Coconut and Raspberry*

**French toast - 10€**

*Vanilla ice cream*

**Our version of Bourdaloue tart - 10€**

**Profiteroles - 11€**

**Gourmet coffee - 10€**

**Gourmet tea - 12€**

*Net Prices - Service Included*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier



## The Palette of the Week

*Starter / Main course / Dessert - 35 €*

*Drinks included\* - 65 €*

*(\*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water and coffee)*

**Available at all services**

### **Poultry quenelle with tarragon**

*Sauce Nantua*

or

### **Shrimp salad & head jelly**

*Avocado emulsion*

.....

### **Iberian pig secreto**

*Orange endive / Carbonade sauce*

or

### **Catch of the day**

*Fennel / Candied potatoes / North Sea fish soup / Rouille*

A vegetarian alternative is possible

.....

### **Raphaël Dervaux's cheese platter**

*(15 € extra)*

.....

### **Cheesecake**

*With mango*

or

### **Lemon meringue pie**

*Net Prices - Service Included*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier



## CARTE DES VINS

---

### CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
Denis Salomon, "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	70€
Drappier "André et Michel", Rosé Brut Nature		95€

### VINS ROSÉS

IGP Méditerranée "l'Effronté" Château Valentines, 2023	5€	28€
---	----	-----

### VINS BLANCS

Chablis "Tête d'Or" Domaine Billaud Simon, 2022	15€	75€
Vermentino Château de Campuget, 2023	6€	32€
AOP Limoux, "L'Outreblanc" Domaine Bernatas 2022	10€	46€
Jurançon, "Belles de Vignes" Domaine Cauhapé, 2020	8€	35€

### VINS ROUGES

Coteaux Bourgignons "Louandre" Laurent Cognard & Co, 2023	11€	60€
IGP Cévennes "Tour de la Gâtigne" Domaine de Latour, 2023	6€	32€
Crozes Hermitage, Domaine du Chêne Vert, 2023	12€	66€
Val de Loire "Berligou", Domaine Poiron Dabin, 2022	8€	39€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	10€	55€

*Prix Nets TTC - Service compris*

*L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier

## NOS COCKTAILS

---



<b>Gin tonic - 18cl</b>	14€
<i>Gin du Cerisier et tonic</i>	
<b>Mojito - 16cl</b>	12€
<i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert et eau gazeuse</i>	
<b>Américano - 12cl</b>	12€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
<b>Apérol Spritz - 19cl</b>	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
<b>Saint Germain Spritz ou tonic - 19cl</b>	15€
<i>Saint Germain, prosecco, eau gazeuse ou tonic</i>	
<b>Rhum spicy - 15cl</b>	10€
<i>Rhum ambré, sirop aux épices, ananas et citron vert</i>	

## sans alcool

<b>Flower - 22cl</b>	8€
<i>Sirop hibiscus, limonade au coquelicot et tonic</i>	
<b>Virgin mojito - 16cl</b>	8€
<i>Sirop de rhum, sucre de canne, menthe, citron vert et eau gazeuse</i>	

## NOS APÉRITIFS

<b>Ricard - 3cl</b>	5€
<b>Martini blanc ou rouge - 8cl</b>	8€
<b>Porto blanc ou rouge - 10cl</b>	8€
<b>Kir vin blanc ou pétillant - 12,5cl</b>	9€
<b>Picon vin blanc - 15cl</b>	9€

Prix Net TTC - Service compris

L'atelier du Cerisier, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France. +33(0)3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)

## NOS BIÈRES

**Bière de la brasserie Célestin “La Dix”**

*Bière blonde, 6,5°*

**Bière de la brasserie Célestin “La Wal”**

*Bière triple, 8,5°*

**Picon bière**

25cl / 33cl

4,5€ / 6€

4,5€ / 6€

5,5€ / 7€

## NOS DIGESTIFS

Get 27 ou 31 - 6cl

Bailey's - 6cl

Genièvre de Houille - 4cl

Eau de vie : framboise ou poire williams - 4cl

Calvados Busnel “Beaujour” - 4cl

Cognac Camus “Very Special” - 4cl

Irish Coffee - 12,5cl

8€

8€

15€

15€

15€

15€

15€

## NOS WISKIES (4CL)

Jack Daniel's “Tennessee Whiskey”

Benjamin Kuentz “D'un verre printanier”

Glenlivet “Founder's Musette”

Glenmorangie 10 ans

Macallan Double Cask “12 years”

Aberlour “Casg Annamh

10€

12€

14€

14€

14€

25€

## NOS SOFTS

Coca cola, Coca zéro - 33cl

Fanta orange - 33cl

Schweppes agrumes ou tonic - 25cl

Ice tea - 25cl

Jus de pomme - 20cl, tomate - 25cl

Limonade - 25cl

Jus d'orange pressé - 25cl

5€

5€

5€

5€

5€

5,5€

5€