



L'Atelier  
du Cerisier



## Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 19 Avril 2025

.....

### NOS ENTREES

**Velouté de petits pois à la menthe - 13€**

*Œuf mollet*

**Notre Lucullus de Valenciennes - 18€**

*Gelée de Porto rouge / Pain d'épices*

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

*Déclinaison de pamplemousse*

**La véritable salade César**

*Entrée 14€ / Plat 22€*

### NOS PLATS

**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 (vanille, chocolat ou fraise) / Sirop à l'eau*

*\* Frites maison, cuites au gras de bœuf*

### NOS DESSERTS

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

*Citron jaune, Fromage blanc, Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Fruits tropicaux, Spéculoos, Pistache, Framboise*

**Brioche perdue - 10€**

*Glace vanille*

**Tarte à la fraise de la ferme d'Arnaud - 10€**

*Crème pâtissière à la vanille*

**Profiteroles - 11€**

**Café gourmand - 10€**

**Thé gourmand - 12€**

*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*



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 11 Avril 2025**

## **Focaccia**

*Pesto à l'ail des ours / Crème de burrata / Mortadelle*

ou

## **Asperges blanches**

*Haddock fumé de chez JC David*

.....

## **Joue de lotte**

*Légumes primeurs / Riz pilaf / Sauce waterzoi*

ou

## **Pressé de volaille**

*Gratin dauphinois / Légumes primeurs / Sauce suprême*

Une alternative végétarienne est possible

.....

## **Plateau de fromages de Raphaël Dervaux**

*(15 € en supplément)*

.....

## **Le crumble**

*Pomme / fraise*

ou

## **Notre version du banana split**

*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

**Pea and mint velouté - 13€**

*Soft-boiled egg*

**Our Lucullus from Valenciennes - 18€**

*Red Port Jelly / Gingerbread*

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

*Grapefruit variation*

**The real Caesar salad**

*Starter €14 / Main course €22*

### MAIN COURSES

**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 (vanilla, chocolate or strawberry) / Water syrup*

### DESSERTS

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

*Lemon, White Cheese, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical Fruits, Speculoos, Pistachio, Raspberry*

**French toast - 10€**

*Vanilla ice cream*

**Strawberry Tart from Arnaud's Farm - 10€**

*Vanilla Pastry Cream*

**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*



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**

### **Focaccia**

*Wild garlic pesto / Burrata cream / Mortadella*

or

### **White asparagus**

*Smoked haddock from JC David*

.....

### **Monkfish cheek**

*Spring vegetables / Pilaf rice / Waterzooi sauce*

or

### **Pressed poultry**

*Gratin dauphinois / Spring vegetables / Supreme sauce*

A vegetarian alternative is possible

.....

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

*(15 € extra)*

.....

### **Apple Strawberry Crumble**

or

### **Our version of the banana split**

*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

Mayenne, Chardonnay "M53" Maison du Pin, 2022	8€	40€
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

Mayenne, Pinot Noir "M50" Maison du Pin, 2022	10€	45€
Coteaux Bourguignons "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€

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

## CARTE DES VINS

---

### VINS BLANCS

Bouteille  
75cl

<b>Saint Joseph "Ro-Rée"</b> Louis Cheze, 2023	95€
<b>Côtes Catalanes "Iglesia Vella"</b> Domaine le Roc des Anges, 2020	95€
<b>Gewurztraminer "Hengst"</b> Domaine Zind Humbrecht, 2015	115€
<b>Côte de Beaune "Le puy de l'ours"</b> Jean & Juliette Orsoni, 2022	130€
<b>Meursault "Les Grands Charrons"</b> Domaine Michelot, 2020	180€

### VINS ROUGES

<b>Côte Rôtie "Sybarine"</b> Famille Garon, 2021	105€
<b>Côtes Catalanes "1903"</b> Domaine le Roc des Anges, 2019	105€
<b>Pomerol</b> Domaine Lafleur, 2013	105€
<b>Bourgogne Pinot Noir "En la place"</b> Domaine Camille Thiviet, 2022	130€
<b>Pommard 1er cru "Les Poutures"</b> Jacques Parent & Cie, 2020	245€

*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

## 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 Houlle - 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 - 20cl, orange - 20cl**

**Limonade La Gosse - 25cl**

5€

5€

5€

5€

5€

5,5€