



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

Risotto aux agrumes - 24€

Asperges blanches & vertes

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 (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

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 17 Mai 2025

Raviole de fromage frais aux herbes

Velouté de carottes au gingembre / Condiment carotte, abricot & noisette

ou

Œuf cocotte au haddock fumé de la maison JC David

Asperges blanches & vertes / Toast de brioche

.....

Filet de daurade grillé à la plancha

Cannellonis boulgour & légumes provençaux / Yaourt à la grecque

ou

Pressé de volaille jaune crousti moelleux

Houmous de petits pois / Falafel / Jus de volaille corsé

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15 € en supplément)

.....

Crèmeux au chocolat Valrhona édition le Cerisier

Les premières cerises / Sablé breton / Glace yaourt

ou

Le baba à la liqueur de sureau

Fraises de Coutiches

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



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

Citrus Risotto - 24€

White and green asparagus

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€

Horse steak & fries / 2 scoops of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry) / Water syrup*

***Homemade fries, cooked in beef fat**

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

Cottage cheese ravioli with herbs

Carrot and ginger soup / Carrot, apricot & hazelnut condiment

or

Egg cocotte with smoked haddock from JC David

White and green asparagus

.....

Grilled sea bream fillet

Bulgur and Provençal vegetable cannelloni / Greek yogurt

or

Soft and crispy yellow poultry press

Pea hummus / Falafel / Full-bodied poultry jus

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(15 € extra)

.....

Valrhona Chocolate Cream, Special le Cerisier

First Cherries / Breton Shortbread / Yogurt Ice Cream

or

Elderflower Liqueur Baba

Coutiches Strawberries

Net Prices - Service Included



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, 2019	8€	40€
Jurançon, "Belles de Vignes" Domaine Cauhapé, 2020	8€	35€
AOP Limoux, "L'Outreblanc" Domaine Bernatas, 2022	10€	46€
Chablis "Tête d'Or" Domaine Billaud Simon, 2022	15€	75€

VINS ROUGES

IGP Cévennes "Tour de la Gâtigne" Domaine de Latour, 2023	6€	32€
Mayenne, Pinot Noir "M50" Maison du Pin, 2022	10€	45€
Margaux Château Grand Tayac, 2011	10€	55€
Coteaux Bourguignons "Louandre" Laurent Cognard & Co, 2023	11€	60€
Crozes Hermitage, Domaine du Chêne Vert, 2023	12€	66€

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



CARTE DES VINS

Bouteille
75cl

VINS BLANCS

Saint-Joseph "Ro-Rée"	79€
Louis Cheze, 2023	
Côtes Catalanes "Iglesias Vella"	79€
Domaine le Roc des Anges, 2020	
Gewurztraminer "Hengst"	95€
Domaine Zind Humbrecht, 2015	
Côte de Beaune "Le puy de l'ours"	95€
Jean & Juliette Orsoni, 2022	
Meursault "Les Grands Charrons"	120€
Domaine Michelot, 2020	

VINS ROUGES

Côtes Catalanes "1903"	79€
Domaine le Roc des Anges, 2019	
Côte Rôtie "Syrabine"	85€
Famille Garon, 2021	
Pomerol	85€
Domaine Lafleur, 2013	
Bourgogne Pinot Noir "En la place"	95€
Domaine Camille Thiviet, 2022	
Pommard 1er cru "Les Poutures"	150€
Jacques Parent & Cie, 2020	

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

NOS COCKTAILS



Gin tonic - 18cl	14€
<i>Gin du Cerisier et tonic</i>	
Mojito - 16cl	12€
<i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert et eau gazeuse</i>	
Américano - 12cl	12€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Apérol Spritz - 19cl	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
Saint Germain Spritz ou tonic - 19cl	15€
<i>Saint Germain, prosecco, eau gazeuse ou tonic</i>	
Pina colada - 22cl	12€
<i>Rhum blanc & ambré, sirop vanille, ananas et lait de coco</i>	

sans alcool

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

NOS APÉRITIFS

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

Laphroig 10 ans “Islay Single malt”

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, tomate, orange - 20cl

Limonade - 25cl

5€

5€

5€

5€

5€

5,5€