



L'Atelier
du Cerisier



Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 19 Juillet 2025

.....

NOS ENTREES

Velouté de petits pois à la menthe - 13€

Œuf mollet

Foie gras de canard mi-cuit - 18€

Rhubarbe confite & pochée

Gravlax de saumon mariné au Gin et à l'aneth - 16€

Toast melba / Pêche / Verveine

La véritable salade César

Entrée 14€ / Plat 22€

NOS PLATS

Aile de raie rôtie au beurre - 26€

Sauce moules / Tomates

Risotto - 24€

Petits pois / Pois gourmand / Haricot beurre / Abricot

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

Sauce poivre / Frites / Salade*

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

Le tiramisu - 10€

Fraise & Pistache

Moelleux au chocolat ultra gourmand - 9€

Servi à la cuillère

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

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 2 août 2025

Daurade façon gravlax

Carotte / Orange / Tagète

ou

Courgette à la grenobloise

Burrata mousseuse / Hareng fumé

.....

Suprême de canard

Navet / Cassis / Olive

ou

Seiche de casier

Haricots coco à la tomate

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15€ en supplément)

.....

Pavlova

Verveine et abricot

ou

Figue, miel et rhum raisin

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 Chef's suggestions on the menu

.....

STARTERS

Pea and mint velouté - 13€

Soft-boiled egg

Semi-cooked duck foie gras - 18€

Candied and poached rhubarb

Salmon gravlax marinated with gin and dill - 16€

Melba toast / Peach / Verbena

The real Caesar salad

Starter 14€ / Main course 22€

MAIN COURSES

Butter-roasted skate wing - 26€

Mussel / Tomato sauce

Risotto - 24€

Peas / Snow peas / Butter beans / Apricot

Prepared knife-cut beef tartare - 20€

Fries / Salad*

Flambéed beef fillet from Maison Lesage - 34€

Pepper sauce / Fries / Salad*

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

Tiramisu - 10€

Strawberry and Pistachio

Ultra-delicious chocolate fondant - 9€

Served by the spoonful

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

Sea bream “gravlax style”

Carrot / Orange / Marigold

ou

Zucchini à la grenobloise

Creamy burrata / Smoked herring

.....

Duck supreme

Turnip / Blackcurrant / Olive

ou

Cuttlefish

Coco beans with tomato

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(15 € extra)

.....

Pavlova

Verbena and apricot

or

Fig, honey and rum raisin

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

 CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
Maxime Blin, "Carte blanche", Brut	14€	75€
Drappier "André et Michel", Rosé Brut Nature		95€

VINS ROSÉS

Mayenne, Pinot Noir "M20"	7€	36€
Maison du Pin, 2024		

VINS BLANCS

Vin de France, "Vermentino"	7€	36€
Château de Campuget, 2024		
Aria	8€	40€
Domaine Zuria, 2024		
Jurançon, "Belles de Vignes"	8€	35€
Domaine Cauhapé, 2020		
Chablis	13€	70€
Domaine Servin, 2023		
Mayenne Chardonnay, "M53"	8€	
Maison du Pin, 2022		

VINS ROUGES

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

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



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	

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 & Tonic</i>	
Mojito - 16cl	12€
<i>Rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & 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>	
Gin Peachizz - 18cl	10€
<i>Gin du Cerisier / Crème de pêche / citron vert / eau gazeuse</i>	
Caïpirinha - 6cl	7€
<i>Cachaca / Citron vert / Cassonade</i>	

sans alcool

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

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

NOS BIÈRES

Bière de la brasserie Célestin “La Dix”

Bière blonde, 6,5°

25cl / 33cl

4,5€ / 6€

Bière de la brasserie Célestin “La Wal”

Bière triple, 8,5°

4,5€ / 6€

Picon bière

5,5€ / 7€

NOS DIGESTIFS

Get 27 ou 31 - 6cl

8€

Bailey's - 6cl

8€

Genièvre de Houille - 4cl

15€

Eau de vie : framboise ou poire williams - 4cl

15€

Calvados Busnel “Beaujour” - 4cl

15€

Cognac Camus “Very Special” - 4cl

15€

Irish Coffee - 12,5cl

15€

NOS WISKIES (4CL)

Jack Daniel's “Tennessee Whiskey”

10€

Laphroig 10 ans “Islay Single malt”

12€

Glenlivet “Founder's Musette”

14€

Glenmorangie 10 ans

14€

Macallan Double Cask “12 years”

14€

Aberlour “Casg Annamh

25€

NOS SOFTS

Coca cola, Coca zéro - 33cl

5€

Fanta orange - 33cl

5€

Schweppes agrumes ou tonic - 25cl

5€

Ice tea - 25cl

5€

Jus de pomme, tomate, orange, ananas - 20cl

5€

Limonade “La Gosse” - 25cl

5,5€