



L'Atelier
du Cerisier



Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 22 Octobre 2025

.....

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 aux spéculoos - 10€

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 19 Novembre 2025

Terrine d'aile de raie

Aux agrumes

ou

Velouté de champignons

Ouf parfait

.....

Blanquette de veau façon grand-mère

Riz pilaf

ou

Saint-Jacques juste snackées

Panais / Café / Mimolette

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15€ en supplément)

.....

Placek aux pommes

Dés & compote de pommes

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



L'Atelier
du Cerisier



The Chef's suggestions on the menu

.....

STARTERS

Butternut Squash with Coconut Milk - 13€

Perfect Egg / Chestnut Pieces

Semi-cooked duck foie gras - 18€

Candied & poached quince

Salmon gravlax marinated with gin and dill - 16€

Melba toast / grapefruit

The real Caesar salad

Starter 14€ / Main course 22€

MAIN COURSES

Butter-roasted skate wing - 26€

Mussel / Tomato sauce

Risotto - 24€

Wild mushrooms / Butternut squash / Nuts

Prepared knife-cut beef tartare - 20€

Fries / Salad*

Flambéed beef fillet from Maison Lesage - 34€

Pepper sauce / Fries / Salad*

Saint-Jacques from Boulogne-sur-Mer - 26€

Roasted with garlic butter, pilaf rice and young shoots

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

Speculoos tiramisu - 10€

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

Skate wing terrine

With citrus fruits

ou

Cream of mushroom soup

Perfect egg

.....

Grandma's style veal stew

Pilaf rice

ou

Seared scallops

Parsnip / Coffee / Mimolette cheese

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(15 € extra)

.....

Apple Placek

Apple Dice & Compote

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



L'Atelier
du Cerisier

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
Denis Salomon, "Ma vallée éclairée", 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		
Mayenne Chardonnay, "M53"	8€	40€
Maison du Pin, 2022		
Jurançon, "Boléro"	9€	48€
Domaine Cauhapé, 2022		
Chablis	13€	70€
Domaine Servin, 2023		

VINS ROUGES

Mayenne, Pinot Noir "M50"	10€	45€
Maison du Pin, 2022		
Margaux,	10€	55€
Château Grand Tayac, 2011		
Morgon, "Voûte saint Vincent"	11€	60€
Domaine L.C Desvignes, 2023		
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



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	

VINS ROUGES

Côtes Catalanes "1903"	79€
Domaine le Roc des Anges, 2019	
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 - 18 cl <i>Gin du Cerisier & Tonic</i>	14€
Mojito - 16 cl <i>Rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & eau gazeuse</i>	12€
Américano - 12 cl <i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	12€
Apérol Spritz - 19 cl <i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	12€
Saint Germain Spritz ou tonic - 19 cl <i>Saint Germain / Prosecco / eau gazeuse ou tonic</i>	15€
Pornstar Martini - 16 cl <i>Vodka / Mangue / Passoa / Citron vert / Vanille / Bulle du Pin</i>	12€

sans alcool

Violetta - 22cl <i>Sirop & limonade à la violette / Schweppes tonic</i>	8€
Virgin mojito - 16cl <i>Sirop de rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & eau gazeuse</i>	8€

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 Saint-Omer “La Semeuse”

Bière blonde, 4,5°

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€

La vieille prune Édition le Cerisier - 4cl

8€

Genièvre de Houlle - 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€

Glenmorangie 10 ans

12€

Glenlivet “Founder's Musette”

14€

Laphroig 10 ans “Islay Single malt”

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€