



L'Atelier
du Cerisier



Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 22 Octobre 2025

NOS ENTREES

Velouté de butternut au lait de coco - 13€

Euf parfait / Éclats de châtaigne

Foie gras de canard mi-cuit - 18€

Coing confit & poché

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

Toast melba / Pamplemousse

Os à moelle croque en sel - 14€

NOS PLATS

Aile de raie rôtie au beurre - 26€

A la grenobloise / Riz pilaf

Risotto - 24€

Champignons des bois / Butternut / Noix

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

Sauce poivre / Frites / Salade*

Tartare de bœuf au couteau, préparé - 20€

Frites / Salade*

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

Rôties au beurre d'escargot, riz pilaf et jeunes pousses

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*



Sauce frite élue 3ème au championnat du monde de la frite 2025 à Arras - 3€

imaginée par notre chef Elie Beghin et son adjoint Pierre Kordas



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



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 13 décembre 2025

Fine tartelette de betterave

Haddock fumé de la maison JC David et laitue de mer

ou

Velouté parmentier

Œufs de truite, poireaux confits et émulsion de pain brûlé

.....

Paleron de bœuf confit comme un carbonnade

Mousseline de pomme de terre

ou

Koulibiac de truite de l'Artois

Riz pilaf

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15€ en supplément)

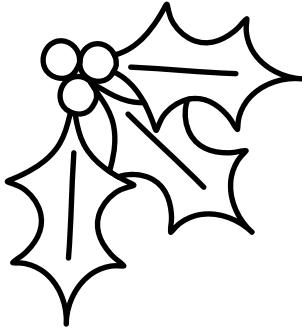
.....

Riz Chantilly, caramel au beurre salé

ou

Panacotta clémentine corse

Gâteau de Noël et herbes chocolatées



MENU spécial fêtes

60€/pers

Option
boissons
comprises*
+30€

Disponible à partir du 07 Décembre 2025

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

.....

PREMIÈRE ENTRÉE

La version du Chef de la Lucullus de Valenciennes

Coing & brioche toastée

DEUXIÈME ENTRÉE

Saint-Jacques en coquilles

Rôties au beurre d'escargot

PLAT

Suprême de volaille de Licques farcie sous la peau aux herbes fraîches

Mousseline de céleri à la truffe & champignons

DESSERT

Bûchette aux 3 chocolats



The Chefs 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

Salt-crusted marrow bones - 14€

MAIN COURSES

Butter-roasted skate wing - 26€

Grenoble-style / Pilaf rice

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



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

Thin beetroot tartlet

Smoked haddock from Maison JC David and sea lettuce

ou

Creamy Parmentier Soup

Trout Roe, Confit Leeks, and Burnt Bread Emulsion

.....

Beef chuck roast confit, like a carbonnade

Potato mousseline

ou

Trout koulibiac from Artois

Pilaf rice

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(15 € extra)

.....

Corsican clementine panna cotta

Christmas cake and chocolate herbs

or

Chantilly rice, salted caramel



CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Denis Salomon, "Ma vallée éclairée", Brut
Drappier "André et Michel", Rosé Brut Nature

Verre Bouteille

12.5cl

75cl

14€

75€

95€

VINS ROSÉS

Mayenne, Pinot Noir "M20"

Maison du Pin, 2024

7€

36€

VINS BLANCS

Vin de France, "Vermentino"

Château de Campuget, 2024

7€

36€

Aria

Domaine Zuria, 2024

8€

40€

Mayenne Chardonnay, "M53"

Maison du Pin Verre, 2022 / Bouteille 2023

8€

40€

Jurançon, "Boléro"

Domaine Cauhapé, 2022

9€

48€

Chablis

Domaine Servin ,2023

13€

70€

VINS ROUGES

Mayenne, Pinot Noir "M50"

Maison du Pin, 2022

10€

Margaux,

Château Grand Tayac, 2011

10€

55€

Morgon, "Voûte saint Vincent"

Domaine L.C Desvignes, 2023

11€

60€

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



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



NOS COCKTAILS

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

sans alcool

Violetta - 22cl	8€
<i>Sirop & limonade à la violette / Schweppes 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

Brasserie Saint Omer “La Pils du Cerisier”

Bière blonde, 5,2°

25cl / 33cl / 50cl

4,5€ / 6€ / 8,5€

Brasserie Castelain “La Grand cru”

Bière triple, 8,5°

5,5€ / 7€ / 9,5€

Picon bière

5,5€ / 7€ / 9,5€

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€