



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€

Œuf 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€

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€

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux - 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 11 Janvier 2026

Pomme de terre farcie au pied de cochon

Confite & glacée au jus de volaille

ou

Gravlax de maigre au citron brûlé

Voile de kiwi / Œufs de hareng / Crème citronnée

.....

Magret de canard

Polenta crémeuse / Poire pochée au vin rouge / Sauce Porto

ou

Noix de Saint-Jacques

Endive confite à l'orange / Pesto de coriandre / Riz pilaf

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

La pavlova

Aux fruits exotiques

ou

Mousse au chocolat

Sablé breton / Cacahuètes / Orange

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€

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



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

Potato stuffed with pig's trotter

Confit and glazed with poultry jus

or

Lean gravlax with burnt lemon

Kiwi veil / Herring roe / Lemon cream

.....

Duck breast

Creamy polenta / Red wine poached pear / Port sauce

or

Scallops

Orange-glazed endive / Coriander pesto / Pilaf rice

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Pavlova

With exotic fruits

or

Chocolate mousse

Breton shortbread / Peanuts / Orange

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 Verre, 2022 / Bouteille 2023		
Jurançon, "Boléro"	9€	48€
Domaine Cauhapé, 2022		
Bourgogne Chardonnay	8.5€	47€
Domaine Laurent Cognard, 2023		

VINS ROUGES

Mayenne, Pinot Noir "M50"	10€	
Maison du Pin, 2022		
Margaux,	10€	55€
Château Grand Tayac, 2011		
Morgon, "Voûte saint Vincent"	11€	60€
Domaine L.C Desvignes, 2023		
Coteaux Bourguignons	7.5€	47€
Louis Jadot, 2024		
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

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€

Bière sans alcool, Brasserie Gobrecht *Bouteille 33 cl*

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 - 25cl

5€

Schweppes agrumes ou tonic - 25cl

5€

Ice tea, Oasis - 25cl

5€

Jus de fruits “Jus de rêve BIO”

5€

Pomme, tomate, orange, ananas - 25cl

Limonade “La Gosse” - 25cl

5,5€

Nature ou Violette