

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 tous les midis, le vendredi soir et samedi soir à partir du 18 Février 2026

Le Topinambour

Sablé parmesan / Ketchup de dattes

ou

La Saint-Jacques

Risotto de sarrasin grillé / Jambon fumé / Émulsion persil

.....

Le lieu jaune de ligne

Chou kale / Betterave / Miso

ou

Le Bœuf

Pommes de terre / Oignons brûlés

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

La panna cotta

Orange sanguine / Spéculoos

ou

La Poire

Pochée au vin rouge et aux épices / Miel

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 18 Février 2026

.....

A L'APERITIF

Terrine de campagne de Francis - 8€

Tarama nature - 9€

Tarama à la truffe (Maison Kaviari) - 14€

Burrata crémeuse, focaccia toastée - 11€

NOS ENTREES

Crème de haricots tarbais au lait de coco - 11€

Guanciaie croustillant

Foie gras de canard mi-cuit - 18€

Poire pochée aux épices et pain d'épices

Gravlax de saumon à la parisienne - 13€

Macédoine de légumes au raifort

Os à moelle croque en sel - 14€

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 tous les midis, le vendredi soir et samedi soir à partir du 18 Février 2026

.....

NOS PLATS

Aile de raie rôtie au beurre - 26€

A la grenobloise / Riz pilaf

Gnocchis de pommes de terre - 26€

Champignons des bois / Crème de parmesan



Filet de bœuf de la maison Lesage, flambé - 36€

Sauce poivre / Frites / Salade*

Tartare de bœuf au couteau, préparé - 20€

Soja / Huile de sésame / Piment fumé

Suprême de volaille de Licques façon vallée d'Auge - 24€

Riz pilaf

Fish and chips de cabillaud - 24€

Menu enfant (-12 ans) - 15€

Steak à cheval & frites / 2 boules de glaces (vanille, chocolat ou fraise) / Sirop à l'eau*

**Frites fraîches 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



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

La crème brûlée à la pistache - 10€

L'île flottante à la praline rose - 10€

Soufflé au Grand Marnier / Glace à l'orange - 11€

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



L'Atelier
du Cerisier

CARTE DU SOIR

Disponible le lundi, mercredi et jeudi soir

À PARTAGER

CROQUETTES DE
MAROILLES AOP

11€

TARAMA

9€

TERRINE DE CAMPAGNE

8€

TARAMA À LA TRUFFE

14€

BURRATA & FOCACCIA

11€

FRITES FRAÎCHES

5€

Sauces 3€ : La spéciale du chef 3ème au championnat du monde de la sauce / Maroille / Cheddar / Mayo fumé

PLATS

+ frites
& salade

Suprême de volaille façon tenders, sauce chicken adobo

16.5€

23€

Burger du chef : Buns, boeuf, oignons rouges, salade et sauce maroilles

17€

23€

Croque monsieur : jambon, comté, béchamel à la truffe et salade

19€

DESSERTS

Mousse chocolat, caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées

6€

Brookie : le croustillant d'un cookie avec le moelleux d'un brownie

6€

Flan vanille

4,5€

Boule de glace

3€

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 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

Jerusalem artichoke

Parmesan shortbread / Date ketchup

or

Scallops

Toasted buckwheat risotto / Smoked ham / Parsley emulsion

.....

Line-caught pollack

Kale / Beetroot / Miso

or

Beef

Potatoes / Burnt Onions

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Pear

Poached in red wine and spices / Honey

or

Blood orange and speculoos panna cotta

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



Chefs à la carte suggestions

Available from February 18, 2026

.....

AT THE APERITIF

Francis' Country Terrine - 8€

Nature Tarama - 9€

Truffle tarama (Maison Kaviari) - 14€

Creamy burrata, toasted focaccia - 11€

STARTERS

Tarbais bean cream with coconut milk - 11€

Crispy Guanciale

Semi-cooked duck foie gras - 18€

Poached pear with spices and gingerbread

Salmon gravlax, Parisian style - 13€

Mixed vegetables with horseradish

Salt-crusted marrow bones - 14€

Net prices including VAT - 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



Chef's à la carte suggestions

.....

MAIN COURSES

Skate wing roasted in butter - 26€

Grenoble-style / Pilaf rice

Potato gnocchi - 26€

Wild mushrooms / Parmesan cream



Beef fillet from Maison Lesage, flambéed - 36€

Pepper sauce / French fries / Salad*

Hand-cut beef tartare, prepared - 20€

Soybeans / Sesame oil / Smoked chili pepper

Supreme of chicken from Licques, Auge Valley style - 24€

Pilaf rice

Cod fish and chips - 24€

Children's menu (under 12 years old) - 15€

Steak and fries / 2 scoops of ice cream (vanilla, chocolate or strawberry) / Syrup*

**Fresh fries cooked in beef fat*



French fry sauce voted 3rd at the 2025 World French Fry Championship in Arras - 3€

Conceived by our chef Elie Beghin and his deputy Pierre Kordas



DESSERTS

Ice cream from Ferme des Auges in Billy Berclau - €3 per scoop

Lemon, Cottage cheese, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical fruits, Speculoos, Pistachio, Raspberry

Pistachio crème brûlée - 10€

Floating island with pink praline - 10€

Grand Marnier soufflé / Orange ice cream - 11€

Profiteroles - 11€

Gourmet coffee - 10€

Gourmet tea - 12€

Cheese platter by Raphaël Dervaux - 12€

Net prices including VAT - 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

EVENING MENU

Available monday, wednesday and thursday evenings

TO SHARE

MAROILLES CHEESE
CROQUETTE

11€

TARAMA

9€

COUNTRY-STYLE PÂTÉ

8€

TRUFFLE TARAMA

14€

BURRATA & FOCACCIA

11€

FRESH FRIES

5€

Sauces 3€ : Chef's special (3rd place at the World Sauce Championship / Maroilles / Cheddar / Smoked mayo)

MAIN COURSES

Chicken supreme prepared like tenders, with chicken adobo sauce

16.5€

+ fries
& salad

23€

Chef's burger : Buns, beef, red onions, salad and maroilles sauce

17€

23€

Croque-monsieur : ham, comté cheese, truffle béchamel and salad

19€

DESSERTS

Chocolate mousse, salted butter caramel and caramelized pecans

6€

Brookie : the crunch of a cookie with the softness of a brownie

6€

Vanilla flan

4,5€

Scoop of ice cream

3€

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

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

Syrah, "Les vignes d'à Côté"	7.5€	40€
Yves Cuilleron, 2024		
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