

La palette

Entrée / Plat / Dessert - 35€

Formule boissons comprises - 65€*

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

Disponible à tous les services midi & soir

Sardine grillée au citron noir

Chou-rave croquant, kiwi de l'Adour, courgettes et huile de basilic

ou

Pâté en croûte cochon, veau, volaille

Crème moutardée, légumes pickles

.....

Cabillaud Skrei aux coques, beurre au curry 1001 nuits

Chou pac choï fondant, suprêmes de pomelos, émulsion légère aux coquillages

ou

Pintade fermière rôtie à l'estragon, jus réduit

*Mousseline onctueuse de pommes de terre, carottes glacées au miel,
champignons des bois*

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

Poire et Pomme pochés

Granola croustillant, miel floral, sorbet chocolat noir intense

ou

Tartelette mangue-passion

Gelée d'orange sanguine, crémeux léger à la vanille, touche de zeste frais



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

.....

A L'APERITIF

Terrine de campagne de Francis - 8€

Tarama nature de la Maison Kaviari - 9€

Tarama à la truffe de la Maison Kaviari - 14€

Burrata crémeuse, focaccia toastée - 11€

NOS ENTREES

Crème de haricots tarbais au lait de coco - 11€

Guanciale 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

.....

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 CUITES AU
GRAS DE BOEUF, 350G

5€

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

PLATS

Tenders de suprême de volaille , sauce chicken adobo

16.5€

+ frites
& salade

23€

Burger du chef : Buns, boeuf, oignons rouges,
galette de pomme de terre, salade et sauce maroilles

17€

23€

Croque monsieur : jambon, comté, béchamel à la truffe

17€

23€

Fish and chips de cabillaud, sauce tartare

18€

24€

DESSERTS

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

9€

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

9€

Flan vanille de Madagascar

9€

Boule de glace

*Citron jaune, Fromage blanc, Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Fruits tropicaux, Spéculoos,
Pistache, Framboise*

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

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 lunch and dinner

Grilled Sardine with black lemon

Crispy kohlrabi, adour kiwi, courgettes and basil oil

or

pâté en croûte pork, veal, poultry

Mustard cream, pickled vegetables

.....

Skrei cod with cockles, 1001 Nights curry butter

Melting pac choi, grapefruit supremes, light shellfish emulsion

or

Roasted free-range guinea fowl with tarragon, reduced jus

Creamy potato mousseline, honey-glazed carrots, wild mushrooms

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Poached pear and Apple

Crunchy granola, floral honey, intense dark chocolate sorbet

or

Mango-passion Fruit

Tartlet with blood orange jelly, light vanilla cream, touch of fresh zest



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

17€

23€

Fish and chips , tartar sauce

18€

24€

DESSERTS

Chocolate mousse, salted butter caramel and caramelized pecans

9€

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

9€

Vanilla flan from Madagascar

9€

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 Aligoté	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

Pina Colada - 23 cl	15€
<i>Rhum Blanc/ Rhum Ambré/ sirop de Vanille/ lait de coco/ jus d'ananas</i>	
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>	
Le Rosé du Cerisier - 19 cl	12€
<i>Pinot Noir Rosé M20/cointreau/sirop de pêche/eau gazeuse</i>	
Le Mille et une nuits - 19 cl	12€
<i>Sangria Blanche/ Infusion froide Cerisier en fleur/Sirop de Vanille et Grenadine</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€

Bière sans alcool, Goudale *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