



L'Atelier
du Cerisier

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

Velouté tiède d'asperges blanches de la Ferme du Pont d'Achelles

Crème de moutarde et haddock Fumé

ou

Focaccia au romarin

Mortadelle, burrata et pesto d'ail des ours

.....

Râble de lapin aux olives

Petits pois à la Française

ou

Le meilleur des poissons de nos côtes

Fregola sarda, morilles et émulsion parmesan

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

Tartelette caramel et café

Chantilly au chocolat

ou

Entremet pistache et fruits rouges

Bavarois tonka

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 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

Asperge de la Ferme du Pont d'Achelles - 13€

Pamplemousse

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

Disponibile 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

Le Petit Pois - 26€

Petit pois / Asperges sauvage / Burrata



Pavé de coeur de Rumsteak Black Angus - 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



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 lunch and dinner

Warm velouté of white asparagus from ferme du pont d'Achelles

Mustard cream, and smoked haddock

or

Rosemary focaccia

Mortadella, burrata and wild garlic pesto

.....

Rabbit saddle with olives

french style peas

or

The best fish from our coasts

Fregola sarda, morels and parmesan emulsion

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Caramel and coffee tartlet

Chocolate chantilly cream

or

Pistachio and red fruit entremet

Tonka bean, bavarian cream

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

.....

STARTERS

Tarbais bean cream with coconut milk - 11€

Crispy Guanciaie

Semi-cooked duck foie gras - 18€

Poached pear with spices and gingerbread

Asparagus from Ferme du Pont d'Achelles - 13€

Grapefruit

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

The little pea - 26€

Little peas / Wild asparagus / Burrata



Black Angus rump steak - 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	Bouteille
	12.5cl	75cl
Denis Salomon, "Ma vallée éclairée", Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, La Réserve, Extra Brut		105€
Drappier "André et Michel", Rosé Brut Nature		95€

VINS ROSÉS

Mayenne, Pinot Noir "M20" Maison du Pin, 2024	7€	36€
Côte de Provence Maison Galoupet, 2025	8€	44€

VINS BLANCS

Vin de France, "Vermentino" Château de Campuget, 2024	7€	36€
Côte de Provence Domaine Gavoty, 2024	7.5€	40€
Mayenne Chardonnay, "M53" Maison du Pin Verre, 2019 / Bouteille 2023	8€	40€
Jurançon, "Boléro" Domaine Cauhapé, 2022	9€	48€
Bourgogne Aligoté Domaine Chevrot, 2024	8€	45€

VINS ROUGES

Syrah, "Les vignes d'à Côté" Yves Cuilleron, 2024	7.5€	40€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	10€	55€
Morgon, "Grand Cras" Antoine Sunier, 2023	10.5€	59€
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune Aurore Bachelet, 2024	9.5€	55€
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



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 25 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