



L'Atelier  
du Cerisier

## La palette

*Entrée / Plat / Dessert - 35€*

*Formule boissons comprises\* - 65€*

*(\*Une coupe de champagne / 2 verres de vin / eau / café ou thé)*

**Disponible à tous les services midi & soir**

**Tartare de thon rouge**

*Condiment asiatique*

ou

**Crème froide de courgettes au curry**

*Crème à l'aneth et magret fumé*

.....

**Pluma de cochon des Hauts-de-France servie rosée**

*Asperges vertes, sauce cacio e pepe, herbes fraîches*

ou

**Merlu farci à l'estragon et au citron confit**

*Fenouil fondant, bisque d'étrilles*

Une alternative végétarienne est possible

.....

**Plateau de fromages de Raphaël Dervaux**

*(12€ en supplément)*

.....

**Panna cotta rhubarbe et menthe**

ou

**Riz au lait fraise basilic**

*Neige de chocolat amer*

*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](http://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*

**Gravlax de saumon - 13€**

*Asperge de la Ferme du Pont d'Achelles, 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](http://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**

*(À commander en début de repas) - 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](http://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 / tea or coffee)*

**Available at all services lunch and dinner**

### **Red tuna tartare**

*Asian condiment*

or

### **Curried zucchini cream**

*Dill cream and smoked and duck breast*

.....

### **Pluma de cochon des Hauts-de-France served pink**

*Green asparagus, cacio e pepe sauce, fresh herbs*

or

### **Hake stuffed with tarragon and preserved lemon**

*Melting fennel, spider crab bisque*

A vegetarian alternative is possible

.....

### **Raphaël Dervaux's cheese platter**

*(12 € extra)*

.....

### **Rhubarb and mint panna cotta**

or

### **Strawberry and basil rice pudding**

*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](http://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](http://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](http://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"	7€	36€
Maison du Pin, 2024		
Côte de Provence	8€	44€
Maison Galoupet, 2025		

### VINS BLANCS

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

### VINS ROUGES

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

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](http://www.lecerisier.com)



L'Atelier  
du Cerisier



## NOS COCKTAILS

---

<b>Pina Colada - 23 cl</b>	15€
<i>Rhum Blanc/ Rhum Ambré/ Sirop de Vanille/ Lait de coco/ Jus d'ananas</i>	
<b>Gin tonic - 18 cl</b>	14€
<i>Gin du Cerisier &amp; Tonic</i>	
<b>Mojito - 16 cl</b>	12€
<i>Rhum/ Sucre de canne/ Menthe/ Citron vert &amp; eau gazeuse</i>	
<b>Américano - 12 cl</b>	12€
<i>Campari/ Vermouth rouge/ Noilly Prat</i>	
<b>Apérol Spritz - 19 cl</b>	12€
<i>Apérol/ Prosecco/ Eau Gazeuse</i>	
<b>Saint Germain Spritz ou tonic - 19 cl</b>	15€
<i>Saint Germain/ Prosecco/ eau gazeuse ou tonic</i>	
<b>Le Rosé du Cerisier - 19 cl</b>	12€
<i>Pinot Noir Rosé M20/ Cointreau/ Sirop de pêche/ Eau gazeuse</i>	
<b>Le Mille et une nuits - 19 cl</b>	12€
<i>Sangria Blanche/ Infusion froide Cerisier en fleur/ Sirop de Vanille et Grenadine</i>	

## sans alcool

<b>Violetta - 22cl</b>	8€
<i>Sirop &amp; limonade à la violette/ Schweppes tonic</i>	
<b>Virgin mojito - 16cl</b>	8€
<i>Sirop de rhum/ sucre de canne/ menthe/ citron vert &amp; eau gazeuse</i>	

## NOS APÉRITIFS

<b>Ricard - 3cl</b>	5€
<b>Martini blanc ou rouge - 8cl</b>	8€
<b>Porto blanc ou rouge - 10cl</b>	8€
<b>Kir vin blanc ou pétillant - 12,5cl</b>	9€
<b>Picon vin blanc - 15cl</b>	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](http://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 Houille - 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**