



L'Atelier
du Cerisier

La palette

Entrée / Plat / Dessert - 37€

Formule boissons comprises - 67€*

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

Tartare de truite de mer

Dorade et huîtres

ou

Crème froide de petits pois

Sorbet tomate basilic, fèves et olives

.....

Poisson du moment

Asperges blanches et sauce hollandaise

ou

Suprême de volaille jaune façon Orloff

Orzo et jus réduit au basilic

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

Banoffee à notre façon

ou

Clafoutis aux cerises

Glace pistache de la Ferme des Auges

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 tous les services midi & soir

.....

NOS ENTREES

Crème de petits pois glacée à la menthe - 13€

Burrata et olives

Foie gras de canard - 18€

Rhubarbe et pain d'épices

Truite de la mer - 13€

Asperges blanches et fraises

Focaccia à la tomate - 11€

Crème de chèvre et mortadelle de bologne

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 TOUS LES SERVICES MIDI & SOIR

.....

NOS PLATS

Aile de raie sauce Dugléré - 28€

Ratatouille niçoise

Girolles, abricots, courgettes et sauce sotolon - 26€



Pavé de cœur de rumsteak Black Angus - 36€

Sauce au poivre, frites* et salade

Tartare de bœuf haché au couteau par notre boucher, préparé - 24€

Soja, huile de sésame et piment fumé

La véritable salade César - 24€

Volaille, anchois, oeufs, parmesan et croûtons

Fish and chips de cabillaud - 25€

Tajine (pour 2 personnes) - 40€

Volaille de Licques, citron, olives vertes et coriandre

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 chicorée - 10€

Minestrone de fruits du moment - 9€

Sorbet aux fruits de la Ferme des Auges

Tartelette à la fraise - 10€

Crème légère à la vanille et sorbet fraise

Profiteroles - 11€

Café gourmand - 10€

Thé gourmand - 12€

Assiette de fromages de la fromagerie La Prairie - 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 - 37€

Drinks included - 67€*

*(*A glass of champagne / 2 glasses of wine / water / tea or coffee)*

Available at all services lunch and dinner

Sea trout tartare

Sea bream and oysters

or

Cold pea veloute

Tomato basilic sorbet , broad beans and olives

.....

Fish of the day

White asparagus and hollandaise sauce

or

Supreme of yellow chicken Orloff style

Orzo and basil reduction

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Our version of Banoffee

or

Cherry clafoutis

Pistachio ice cream from Ferme des Auges

Net Prices - Service Included



L'Atelier
du Cerisier



Chefs à la carte suggestions

Available from February 18, 2026



STARTERS

Iced pea soup with mint - 13€
Burrata and olives

Duck foie gras - 18€
Rhubarb *and* gingerbread

Sea trout - 13€
White asparagus and strawberries

Tomato focaccia - 14€
Goat's cheese and mortadella from bologna

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 with Dugléré sauce - 28€

Ratatouille niçoise

Chanterelles, apricot, zucchini and sotolon sauce - 26€ 

Black Angus rump steak - 36€

Pepper sauce / French fries / Salad*

Hand-cut beef tartare, prepared - 24€

Soybeans / Sesame oil / Smoked chili pepper

The real Caesar salad - 24€

Poultry, anchovies, eggs, parmesan and croutons

Cod fish and chips - 25€

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

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

**Fresh fries cooked in beef fat*

 **French fries 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, Yoghurt, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical fruits, Speculoos, Pistachio, Raspberry

Chicory crème brûlée - 10€

Strawberry tartlet - 10€

Minestrone of seasonal fruits accompanied by a sorbet of seasonal fruits des Auges - 9€

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
A. Bergère, Origine Brut	12.5cl	75cl
Billecart - Salmon, Le Réserve, Extra Brut	13€	70€
Drappier "André et Michel", Rosé Brut Nature		105€
		95€

VINS ROSÉS

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

VINS BLANCS

Viognier "First Flight"	9,5€	50€
Domaine Bott, 2025		
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



L'Atelier
du Cerisier



NOS COCKTAILS

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

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