



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)*

Gaspacho de melon, huile de menthe et féta

ou

Pomme de terre farcie au hareng et à la pomme Granny Smith

Crème de moules marinières

.....

Magret de canard laqué au miel, pistache

Polenta crémeuse, haricots beurre et pêche

ou

Pêche du jour

Aubergine, gâteau de pommes de terre, beurre blanc

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(12€ en supplément)

.....

Tiramisu fraises et spéculoos

ou

Abricot, miel et romarin

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



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

Melon gazpacho, mint oil and feta

or

Potato stuffed with herring and granny smith apple

Cream of mussels marinère

.....

Fish of the day

Eggplant, potato cake, beurre blanc

or

Honey glazed duck breast, pistachio

Creamy polenta, butter beans and peach

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(12 € extra)

.....

Strawberry and speculoos tiramisu

or

Apricot, honey and rosemary

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

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

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

	Verre	Bouteille
	12.5cl	75cl
A. Bergère, Origine Brut	14€	75€
Billecart - Salmon, Le 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

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

Moscow Mule - 15 cl	12€
<i>Absolut Vodka / Ginger beer / Jus de citron vert</i>	
Gin tonic - 18 cl	14€
<i>Gin du Cerisier & Tonic</i>	
Mojito - 16 cl	12€
<i>Rhum Havana Club / Sucre de canne / Menthe / Citron vert & eau gazeuse</i>	
Américano - 12 cl	12€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Chandon Garden Spritz - 15 cl	12€
Hugo Spritz - 15 cl	12€
<i>Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / eau gazeuse</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 “Cadette IPA”

Bière blonde pression, 6°

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



Carte des bières, vins & cocktails



L'Atelier
du Cerisier

MENU APRÈS-MIDI RESTAURATION

SUCRÉE

Café gourmand

10€

Thé gourmand

12€

Cake au chocolat OU au citron

4€

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

9€

Crêpe

3.5€

Sucre | Nutella (+0.5€)

Boule de glace

3€

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

SALÉE

Planche de fromages de la fromagerie "La Prairie"

15€

Guacamole et tortillas

9€

BOISSONS

SOFTS

Sodas

Coca Cola | Coca Cola Zéro | Fanta | Ice Tea

5€

Perrier

5€

Jus de fruits BIO

Pomme | Tomate | Orange | Ananas

5€

Limonade "La Gosse" - 25cl

5.5€

Nature | Violette

Eau plate ou gazeuse "Villers" - 50cl

4.5€

Eau plate ou gazeuse "Villers" - 1l

6€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné / Ristretto

Méo, Moka éthiopien BIO

3€

Café allongé

Méo, Moka éthiopien BIO

3.5€

Capuccino

Méo, Moka éthiopien BIO

5€

Thé ou Infusion "Unami"

Demandez notre carte

5.5€

Irish coffee - 12.5cl

Whisky / Café / Sucre / Chantilly

15€

BIÈRES

Brasserie Saint Omer “La Pils du Cerisier”

Bière blonde, 5.2°

Brasserie Castelain “La grand cru”

Bière triple, 8.5°

Picon bière

Brasserie Van Honsebrouck “Kasteel Rouge”

Bière bouteille, 8° - 33cl

Bière sans alcool “Goudale”

Bière bouteille - 25cl

25cl | 33cl | 50cl

- 4.5€6€8.5€
- 5.5€7€9.5€
- 5.5€7€9.5€
- 7€
- 5€

VINS

Rosé | Mayenne Pinot noir “M20”

Maison du Pin, 2024

Rosé | Côte de Provence

Maison Galoupet, 2025

Blanc | Bourgogne aligoté

Domaine chevrot, 2024

Blanc | Mayenne Chardonnay “M53”

Maison du Pin, 2019

Rouge | Morgon beaujolais “Grand cras”

Antoine Sunier, 2023

Champagne | Ma vallée éclairée, brut

Denis Salomon

12.5cl | 75cl

- 7€36€
- 8€44€
- 8€45€
- 8€40€
- 10€55€
- 14€75€

COCKTAILS

Pina colada - 23cl

Rhum blanc / Rhum ambré / Sirop de vanille / Lait de coco / Jus d’ananas

Mojito - 16cl

Rhum ambré / Sucre de canne / Feuilles de menthe / Citron vert / Eau gazeuse

Aperol spritz - 19cl

Aperol / Prosecco / Eau gazeuse

St-Germain spritz - 19cl

St-Germain / Prosecco / Eau gazeuse

Le rosé du Cerisier - 19cl

Pinot noir Rosé M20 / Cointreau / Sirop de pêche / Eau gazeuse

Le Mille et une nuits - 19cl

Sangria blanche / Infusion froide UNAMI “Cerisiers en fleurs” / Sirop de vanille et grenadine

Virgin mojito (sans alcool) - 16cl

Sirop de rhum / Sucre de canne / Feuilles de menthe / Citron vert / Eau gazeuse

Violetta (sans alcool) - 22cl

Sirop et limonade à la violette / Schweppes tonic

- 15€
- 12€
- 12€
- 15€
- 12€
- 12€
- 8€
- 8€



L'Atelier
du Cerisier

Carte des softs, bières, vins &
cocktails



RESTAURATION

SUCRÉ | À PARTIR DE 15H

Salade de fruits frais

Sorbet de fruits de la Ferme des Auges

7€

Cake

Chocolat | Citron

4€

Boule de glace

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

3€

SALÉ | À PARTIR DE 18H

À PARTAGER

Planche du Cerisier

Charcuterie, fromage, gressins et pain

18€

Planche du Maraîcher

Houmous, caviar d'aubergine, légumes croquants et focaccia grillée

16€

Burrata & focaccia grillée

8€

Croquettes de Maroilles (3 pièces)

11€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf, 350g

Supplément sauce maison +3€ : Tartare, Sauce frite élue 3ème au championnat du monde de la frite 2025 à Arras ou Mayonnaise

5€

PLATS

Burger du Cerisier & frites

Steak haché, sauce cheddar, compotée d'oignons, tomates et salade

19€

Tartare de boeuf, frites & salade

24€

Saucisse du moment & frites

10€

Salade César

Volaille, anchois, oeufs, parmesan et croûtons

18€

Fish & Chips de cabillaud seul ou à partager x3 avec sauce tartare

25€



Les dernières commandes se font au maximum 30min avant la fermeture

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

BOISSONS

SOFTS

Sodas - 33cl	5€
Coca Cola Coca Cola Zéro	
Sodas - 25cl	4€
Fanta Ice Tea Oasis	
Perrier	5€
Jus de fruits BIO	5€
Pomme Tomate Orange Ananas	
Limonade "La Gosse" - 25cl	5.5€
Nature Violette	
Eau plate ou gazeuse "Villers" - 50cl	4.5€
Eau plate ou gazeuse "Villers" - 1l	6€

COCKTAILS

Moscow mule - 15cl	12€
Absolut Vodka / Ginger beer / Jus de citron vert	
Mojito - 15cl	12€
Rhum ambré Havana Club / Sucre de canne / Feuilles de menthe / Citron vert / Eau gazeuse	
Chandon garden spritz - 15cl	12€
Hugo spritz - 15cl	12€
Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / Eau gazeuse	
Le rosé du Cerisier - 19cl	12€
Pinot noir Rosé M20 / Cointreau / Sirop de pêche / Eau gazeuse	
Le Mille et une nuits - 19cl	12€
Sangria blanche / Infusion froide UNAMI "Cerisiers en fleurs" / Sirop de vanille et grenadine	
Virgin mojito (sans alcool) - 15cl	8€
Sirop de rhum / Sucre de canne / Feuilles de menthe / Citron vert / Eau gazeuse	

BIÈRES

	25cl 33cl 50cl
Brasserie Saint Omer "La Pils du Cerisier"	4.5€ 6€ 8.5€
Bière blonde pression, 5.2°	
Brasserie Castelain "Cadette IPA"	5.5€ 7€ 9.5€
Bière blonde pression, 6°	
Picon bière	5.5€ 7€ 9.5€
Brasserie Van Honsebrouck "Kasteel Rouge"	7€
Bière bouteille, 8° - 33cl	
Bière sans alcool "Goudale"	5€
Bière bouteille - 25cl	

VINS

	12.5cl 75cl		12.5cl 75cl
Rosé Mayenne Pinot noir "M20"	7€ 36€	Blanc Mayenne Chardonnay "M53"	8€ 40€
Maison du Pin, 2024		Maison du Pin, 2019	
Rosé Côtes de Provence	8€ 44€	Rouge Morgon beaujolais "Grand Cras"	10€ 55€
Maison Galoupet, 2025		Antoine Sunier, 2023	
Blanc Bourgogne aligoté	8€ 45€	Champagne Origine brut	14€ 75€
Domaine Chevrot, 2024		A. Bergère	