

La palette de la semaine

Entrée / Plat OU Plat / Dessert - 31€

Entrée / Plat / Dessert - 37€

Formule boissons comprises* - 67€

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

ENTRÉES

Pâté en croûte

Veau, volaille, cochon, pistache et trompette de la mort

ou

Gaspacho de tomates anciennes

Basilic, olives taggiasches et granité de concombre au gin

PLATS

Mignon de porc cuit à basse température

Aubergine en milanaise, ketchup d'oignons et jus réduit

ou

Saumon confit servi tiède

Rouille safranée, jus de soupe de poisson et légumes du soleil

FROMAGE

(supplément de 12€)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

DESSERTS

La pêche Melba à notre façon

Pêche rôtie, glace à la vanille, framboise et amande

ou

Panna cotta melon et pastèque

Fraîcheur de menthe et touche de citron vert

Menu enfant - 15€

Steak à cheval & frites

+ 1 boule de glace (vanille, chocolat ou fraise)

+ Sirop à l'eau

À la carte

NOS ENTRÉES

Truite de mer

Abricot, pêche & crème d'aneth

13€

Foie gras de canard, rhubarbe et pain d'épices

18€

Focaccia à la tomate

Crème de chèvre et mortadelle de Bologne

11€

Crème de petits pois glacée à la menthe

Burrata et olives

13€

NOS PLATS

Pavé de coeur de rumsteak Black Angus à la sauce au poivre

36€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Tartare de bœuf haché au couteau par notre boucher

24€

Soja, huile de sésame et piment fumé, frites fraîches cuites au gras de bœuf et salade

Fish and chips de cabillaud

25€

Frites fraîches cuites au gras de bœuf et sauce tartare

Girolles, abricots, courgettes et sauce Sotolon

26€

Aile de raie sauce Dugléré

28€

Ratatouille niçoise

La véritable salade César

24€

Volaille, anchois, oeuf, parmesan et croûtons

NOS DESSERTS

Glace de la Ferme des Auges

3€

Citron jaune, fromage blanc, café, fraise, vanille, chocolat, fruits tropicaux, spéculoos, pistache, framboise

Crème brûlée à la chicorée

10€

Profiteroles à la vanille de Madagascar

11€

Tartelette à la fraise

10€

Crème légère à la vanille et sorbet fraise

Minestrone de fruits du moment et sorbet aux fruits

9€

Café gourmand

10€

Thé gourmand

12€

Assiette de fromages affinés par la fromagerie “La Prairie”

12€

NOS COCKTAILS

Moscow Mule - 15 cl 12€
Absolut Vodka / Ginger beer / Jus de citron vert

Gin tonic - 18 cl 14€
Gin du Cerisier & Tonic

Mojito - 16 cl 12€
Rhum Havana Club / Sucre de canne / Menthe / Citron vert & eau gazeuse

Américano - 12 cl 12€
Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat

Chandon Garden Spritz - 15 cl 12€

Hugo Spritz - 15 cl 12€
Liqueur de fleur de sureau / Prosecco / eau gazeuse

Le Rosé du Cerisier - 19 cl 12€
Pinot Noir Rosé M20 / Cointreau / Sirop de pêche / Eau gazeuse

Le Mille et une nuits - 19 cl 12€
Sangria Blanche / Infusion froide Cerisier en fleur / Sirop de Vanille et Grenadine

Cocktail du Moment - 15 cl 12€

sans alcool

Violetta - 22cl 8€
Sirop & limonade à la violette / Schweppes tonic

Virgin mojito - 16cl 8€
Sirop de rhum / sucre de canne / menthe / citron vert & eau gazeuse

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€

NOS BIÈRES

Brasserie Saint Omer “La Pils du Cerisier” 4,5€ / 6€ / 8,5€
Bière blonde, 5,2°

Brasserie Castelain “Cadette IPA” 5,5€ / 7€ / 9,5€
Bière blonde pression, 6°

Picon bière 5,5€ / 7€ / 9,5€

Bière bouteille sans alcool, Goudale 5€

NOS CHAMPAGNES

Verre 12.5cl
Bouteille 75cl

Denis Salomon, Ma Vallée Eclairée, Extra Brut 14€ 75€

Billecart - Salmon, Le Réserve, Extra Brut 105€

Drappier “André et Michel”, Rosé Brut Nature 95€

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

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 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 VINS
ROSÉS

Mayenne, Pinot Noir “M20”
Maison du Pin, 2024

Côte de Provence
Maison Galoupet, 2025

BLANCS

Viognier “First Flight”
Domaine Bott , 2025

Côte de Provence
Domaine Gavoty, 2024

Mayenne Chardonnay, “M53”
Maison du Pin *Verre, 2019 / Bouteille 2023*

Jurançon, “Boléro”
Domaine Cauhapé, 2022

Bourgogne Aligoté
Domaine Chevrot ,2024

Saint-Joseph “Ro-Rée”
Louis Cheze, 2023

Côtes Catalanes “Iglesias Vella”
Domaine le Roc des Anges, 2020

Gewurztraminer “Hengst”
Domaine Zind Humbrecht, 2015

Côte de Beaune “Le puy de l’ours”
Jean & Juliette Orsoni, 2022

ROUGES

Syrah, “Les vignes d’à Côté”
Yves Cuilleron , 2024

Margaux,
Château Grand Tayac, 2011

Morgon, “Grand Cras”
Antoine Sunier, 2023

Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune
Domaine Chevrot, 2023

Côtes Catalanes “1903”
Domaine le Roc des Anges, 2019

Pomerol “Espérance de Trotanoy”
Chateau Trotanoy, 2014

Pommard “Cuvée Suzanne Chaudron”
Hospices de Beaune, 2021

Pomerol
Chateau le Chemin, 2011

Verre 12.5cl
Bouteille 75cl

7€ 36€

8€ 44€

9,5€ 50€

7.5€ 40€

8€ 40€

9€ 48€

8€ 45€

79€

79€

95€

95€

7.5€ 40€

10€ 55€

10.5€ 59€

9.5€ 55€

79€

160€

300€

100€

LE
CERISIER
Lens

CARTE DES BOISSONS

La palette de la semaine

Starter / Main course OR Main course / Dessert - 31€

Starter / Main course / Dessert - 37€

Drinks included - 67 €*

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

Available at every services

STARTERS

Pâté en croûte

Veal, poultry, pork, pistachios and black trumpet mushrooms

or

Heirloom tomato gazpacho

Basil, Taggiasca olives and gin cucumber granita

MAIN COURSES

Slow-cooked pork tenderloin

Milanese-style aubergine, onion ketchup and reduced jus

or

Warm confit salmon

Saffron rouille, fish soup jus and Mediterranean vegetables

CHEESE

(An extra €12)

Selection of cheeses from "La Prairie" Cheese Shop

DESSERTS

Melon and watermelon panna cotta

Fresh mint and a hint of lime

or

Our take of Peach Melba

Roasted peach, vanilla ice cream, raspberry and almond

À la carte

NOS ENTRÉES

See trout

13€

Apricot, peach and dill cream

Duck foie gras, rhubarb and gingerbread

18€

Tomato focaccia

11€

Goat's cheese and mortadella from bologna

Iced pea soup with mint

13€

Burrata and olives

NOS PLATS

Black Angus Rumsteak

36€

Pepper sauce, french fries and salad

Hand-cut beef tartare, prepared

24€

Soybeans, sesame oil, smoked chili pepper and french fries

Cod Fish and Chips

25€

French fries and tartar sauce

Chanterelles, apricot and zucchini and sotolon sauce

26€

Skate wing with Dugléré sauce

28€

Ratatouille niçoise

Caesar salad

24€

Poultry, anchovies, eggs, parmesan and croutons

NOS DESSERTS

Artisanal Ice Cream from La Ferme des Auges

3€

Lemon, fromage blanc, coffee, strawberry, vanilla, chocolate, tropical fruits, speculoos, pistachio, raspberry

Chicory crème brûlée

10€

Madagascar vanilla profiteroles

11€

Strawberry tartlet

10€

Minestrone of seasonal fruits, sorbet of seasonal fruits des Auges

9€

Gourmet coffee

10€

Gourmet tea

12€

Selection of Matured Cheeses from La Prairie Cheese Dairy

12€



BOISSONS

14€ 75€

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

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