



L'Atelier  
du Cerisier



## Les suggestions de Chef à la carte

.....

### NOS ENTREES

**Velouté de potiron - 13€**

*Beignet de Maroilles*

**La terrine de foie gras - 22€**

*Gelée de Porto / Confiture de figues*

**Gravlax de saumon mariné au Gin - 15€**

*Crème de raifort*

**Os à moelle - 16€**

### NOS PLATS

**Daube de bœuf au vin rouge - 27€**

*Mousseline de pommes de terre*

**Aile de raie à la grenobloise - 26€**

*Riz pilaf*

**Noix de Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer - 32€**

*Choux / Mangue / Sauce curry cacao*

**Filet de bœuf façon Rossini - 39€**

*Frites*

**Cœur de ris de veau rôti au sautoir - 36€**

*Mousseline de panais*

**Menu enfant (-12 ans) - 15€**

*Tenders & frites / Churros sauce chocolat / Sirop à l'eau*

### NOS DESSERTS

**Glaces de la Fertme des Auges à Billy Berclau - 3€ la boule**

*Citron jaune, Menthe chocolat, Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Fruits tropicaux, Spéculoos,  
Pistache, Mojito, Noix de coco et Framboise*

**Profiteroles - 11€**

**Café gourmand - 10€**

**Thé gourmand - 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](http://www.lecerisier.com)*



L'Atelier  
du Cerisier

## La palette de la semaine

*Entrée / Plat / Dessert - 35€*

*Formule boissons comprises\* - 65€*

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

**Disponible à tous les services**

### **Pâté en croûte**

*Veau / Volaille de Licques / Châtaigne / Morilles*

ou

### **Raviole de gambas**

*Ecrasé de topinambour / Bisque des têtes*

.....

### **Paleron de bœuf braisé aux épices de Noël**

*Déclinaison de courges*

ou

### **Koulibiac de saumon**

*Sauce acidulée aux œufs de poissons / Riz pilaf*

Une alternative végétarienne est possible

.....

### **Plateau de fromages de Raphaël Dervaux**

*(15 € en supplément)*

.....

### **Fondant au chocolat**

*Glace passion*

ou

### **Le banana split**

*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 Chef offers you his suggestions à la carte

.....

## STARTERS

**Pumpkin soup - 13€**

*Maroilles doughnut*

**Foie gras terrine - 22€**

*Port Jelly / Fig Jam*

**Salmon gravlax marinated in Gin - 15€**

*Horseradish cream*

**Marrow bones - 16€**

## MAIN COURSES

**Beef stew in red wine - 27€**

*Beef stew in red wine*

**Skate wing Grenoble style - 26€**

*Rice pilaf*

**Scallops from Boulogne-sur-Mer - 32€**

*Cabbage / Mango / Cocoa curry sauce*

**Rossini-style beef fillet - 39€**

*French fries*

**Roasted sweetbreads - 36€**

*Parsnip mousseline*

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

*Tenders & Fries / Churros with chocolate sauce / water syrup*

## DESSERTS

**The Ice Creams of the Ferme des Auges in Billy Berclau - € per scoop**

*Lemon, Mint, Chocolate, Coffee, Strawberry, Vanilla, Chocolate, Tropical Fruits, Speculoos, Pistachio, Mojito, Coconut and Raspberry*

**Profiteroles - 11€**

**Gourmet coffee - 10€**

**Gourmet tea - 12€**

*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



## 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**

### **Pâté en croûte**

*Veal / Licques poultry / Chestnut / Morels*

or

### **Prawn ravioli**

*Crushed Jerusalem artichokes / Head bisque*

.....

### **Braised beef chuck steak with Christmas spices**

*Squash variation*

or

### **Salmon Kouloubiac**

*Tangy fish roe sauce / Rice pilaf*

A vegetarian alternative is possible

.....

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

*(15 € extra)*

.....

### **Chocolate fondant**

*Passion fruit ice cream*

or

### **The banana split**

*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

## CARTE DES VINS

### CHAMPAGNES

	12,5 cL	75cL
Pannier, « Sélection », Brut	14€	70€
Laurent-Perrier, « la Cuvée Rosée », Brut		135€

### VINS ROSES

Syrah Vermentino, Château de Campuget, 2023	6€	30€
--	----	-----

### VINS BLANCS

Chardonnay «Cent pour Cent» Domaine Peyra, 2023	6€	32€
Touraine Sauvignon, Domaine de la Charmoise, 2023	7€	34€
Vin de France «Reméage» Les vins de Vienne, 2023	6€	32€
Jurançon, « Belles de Vignes », Domaine Cauhapé, 2020	8€	35€

### VINS ROUGES

Saint Joseph, « Poivre & Sol », François Villard, 2022	13€	55€
Saumur-Champigny, «Roche» Domaine des Roches Neuves, 2022	8€	36€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	10€	55€
Côtes du Rousillon, «Les Sorcières» Clos des Fées, 2022	9€	40€

Prix Nets TTC - Service compris

**Le Cerisier**, 97 rue Paul Bert, 62300 Lens, France +33 (0) 3 74 62 62 62 [www.lecerisier.com](http://www.lecerisier.com)