



L'Atelier
du Cerisier

Les suggestions du Chef à la carte

Disponible à partir du 25 Janvier 2025

.....

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

Hachis parmentier - 27€

Bœuf & cochon confit au vin rouge et tomates

Aile de raie à la grenobloise - 26€

Riz pilaf

Saint Jacques en coquilles rôties au beurre d'escargot - 25€

Salade de jeunes pousses d'épinard

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 Ferme 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



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 à partir du 21 Février 2025

Raviole de champignons

Consommé d'une poule au pot / Herbes fraîches

ou

Cromesquis de bulots

Persillade / Emulsion Noilly Prat

.....

Cabillaud Skrei

Embeurrée de chou rouge à la flamande / Jus de coquillages / Sauce hollandaise

ou

Veau rôti au sautoir

Polenta crémeuse / Légumes rôtis

Une alternative végétarienne est possible

.....

Plateau de fromages de Raphaël Dervaux

(15 € en supplément)

.....

Tarte Bourdaloue

Crème onctueuse à la vanille / Compote de poire / Poire pochée

ou

La crème brûlée à la pistache

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 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

Shepherd's pie - 27€

Beef & pork confit in red wine and tomatoes

Skate wing Grenoble style - 26€

Rice pilaf

Roasted scallops in snail butter - 32€

Spinach sprout salad

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



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

Mushroom raviole

Chicken stew consommé / Fresh herbs

or

Whelk cromesquis

Persillade / Noilly Prat emulsion

.....

Skrei cod

Buttered red cabbage Flemish style / Shellfish juice / Hollandaise sauce

or

Stir-fried veal

Creamy polenta / Roasted vegetables

A vegetarian alternative is possible

.....

Raphaël Dervaux's cheese platter

(15 € extra)

.....

Bourdaloue tart

Smooth vanilla cream / Pear compote / Poached pear

or

Pistachio crème brûlée

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



CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Bouteille 75cl
CHAMPAGNES		
Denis Salomon, "Ma Vallée éclairée", Brut	14€	70€
Laurent-Perrier, "la Cuvée Rosée", Brut		135€
VINS ROSÉS		
IGP Méditerranée "l'Effronté" Château Valentines, 2023	5€	28€
VINS BLANCS		
Chablis "Tête d'Or" Domaine Billaud Simon, 2022	15€	75€
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		
Coteaux Bourguignons "Louandre" Laurent Cognard & Co, 2023	11€	60€
IGP Cévennes "Tour de la Gâtigne" Domaine de Latour, 2023	6€	32€
AOP Costières de Nîmes, Château de Campuget, 2022	6€	30€
Margaux, Château Grand Tayac, 2011	10€	55€

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 - 18cl	14€
<i>Gin du Cerisier et tonic</i>	
Mojito - 16cl	12€
<i>Rhum, sucre de canne, menthe, citron vert et eau gazeuse</i>	
Américano - 12cl	12€
<i>Campari / Vermouth rouge / Noilly Prat</i>	
Apérol Spritz - 19cl	12€
<i>Apérol / Prosecco / Eau Gazeuse</i>	
Saint Germain Spritz ou tonic - 19cl	15€
<i>Saint Germain, prosecco, eau gazeuse ou tonic</i>	
Rhum spicy - 15cl	10€
<i>Rhum ambré, sirop aux épices, ananas et citron vert</i>	

sans alcool

Flower - 22cl	8€
<i>Sirop hibiscus, limonade au coquelicot et tonic</i>	
Virgin mojito - 16cl	8€
<i>Sirop de rhum, sucre de canne, menthe, citron vert et 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

Bière de la brasserie Célestin “La Dix”

Bière blonde, 6,5°

Bière de la brasserie Célestin “La Wal”

Bière triple, 8,5°

Picon bière

25cl / 33cl

4,5€ / 6€

4,5€ / 6€

5,5€ / 7€

NOS DIGESTIFS

Get 27 ou 31 - 6cl

Bailey's - 6cl

Genièvre de Houlle - 4cl

Eau de vie : framboise ou poire williams - 4cl

Calvados Busnel “Beaujour” - 4cl

Cognac Camus “Very Special” - 4cl

Irish Coffee - 12,5cl

8€

8€

15€

15€

15€

15€

15€

NOS WISKIES (4CL)

Jack Daniel's “Tennessee Whiskey”

Benjamin Kuentz “D'un verre printanier”

Glenlivet “Founder's Musette”

Glenmorangie 10 ans

Macallan Double Cask “12 years”

Aberlour “Casg Annamh

10€

12€

14€

14€

14€

25€

NOS SOFTS

Coca cola, Coca zéro - 33cl

Fanta orange - 33cl

Schweppes agrumes ou tonic - 25cl

Ice tea - 25cl

Jus de pomme - 20cl, tomate - 25cl

Limonade - 25cl

Jus d'orange pressé - 25cl

5€

5€

5€

5€

5€

5,5€

5€