



Carte

« La créativité naît de l'authenticité et s'appuie sur la tradition,
un peintre ne réinvente pas l'arc-en-ciel,
il utilise les couleurs **Autrement.** »

(Pierre Gagnaire)

Carte

Aperitif à partager

Saumon fumé maison 18€

Entrees

Le Foie gras 22€

Mi-cuit en terrine, chutney d'échalotes cassis et poivre cassis

La Gambas 14€

Croustillante au basilic, servie avec un caviar d'aubergines à la mozzarella fumée

L'Œuf parfait 16€

Façon piperade basquaise, copeaux de cecina émulsion au piment d'Espelette

Le Thon rouge 18€

Servi en tataki, riz vinaigré et algues nori, neige d'avocat au sésame

Plats

Le Bar 30€

Grillé servi avec des gnocchis safranés et artichauts poivrade jus de barigoule

Le Homard bleu 32€ en demi /60€ en entier

Confit au colombo, gratin de macaronis zitone émulsion coco papaye

Le Bœuf régional 33€

Le faux filet fumé, lard Colonata purée siphonnée

L'Agneau Français 30€

La selle cuite basse température au vadouvan, risotto de petit épautre jus parfumé à l'aillet

Desserts

(à commander en début de repas)

Plateau de Fromages affinés 9€

Le Chocolat Vanuari noir 63% (Michel Cluizel) 10€

En accord avec les framboises et le poivron rouge

Le Paris Brest 10€

Maison, chantilly chocolat blond

L' Abricot 8€

Mille-feuille viennois crème légère au fromage blanc

L'Assiette sixième sens 8€

Cinq mini desserts avec un café ou un thé

Tous nos plats sont faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Tous nos produits sont frais, aussi certains peuvent arriver à manquer.



Menu marche du jour 25€

Entrée / Plat / Dessert / Café

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi

Menu carte blanche 60€

Menu dégustation en 6 services (en demi-portion)

servi sur l'ensemble de la table

Menu enfant 10€

Poisson ou viande, garniture / Dessert

Boisson 20cl

Allergènes

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être présents dans tous nos produits

Céréales contenant du gluten et produits dérivés . Arachides et produits dérivés . Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés . Oeufs et produits dérivés . Poisson et produits dérivés . Soja et produits dérivés . Lait et produits dérivés . Crustacés et produits dérivés . Mollusques et produits dérivés . Céleri et produits dérivés . Moutarde et produits dérivés . Graines de sésame et produits dérivés . Lupin et produits dérivés . Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO₂.

**Tous nos plats sont faits maison, produits frais de saison
Tous nos produits sont frais, aussi certains peuvent arriver à manquer**

Prix net et Service compris

Aperitifs

Whisky	4cl	8 €
Whisky Supérieur	4cl	10 €
Ricard	2cl	5 €
Vodka	4cl	6 €
Gin	4cl	6 €
Martini (blanc /rouge/rosé)	4cl	5 €
<u>Cocktail Maison Avec ou Sans alcool</u>	10cl	12 €/9 €
Américano Maison	7cl	9 €
Kir vin blanc	10cl	6 €
Kir royal	10cl	12 €
Coupe de champagne Louis Roederer	10cl	12 €
Coupe de champagne Hamm Rosé	10cl	12 €
Gewurztraminer Vendanges tardives	10cl	9 €

Boissons

Eaux minérales :

1l	6,50 €
50cl	5 €

Sodas:

Coca Cola, Schweppes, Orangina	25cl	4 €
--------------------------------	------	-----

Jus de fruits:

Patrick Font	25cl	6,50 €
--------------	------	--------

Nectar:

Patrick Font	25cl	6,50 €
--------------	------	--------

Bières :

Petite Brasserie Picarde	33cl	6,50 €
--------------------------	------	--------

Sirops :

menthe, grenadine, citron	25cl	2,50 €
---------------------------	------	--------

Café/Décaféiné

3 €

Thé/infusion

4 €

Digestifs

Calvados	2cl	8 €
Cognac	2cl	8,50 €
Armagnac	2cl	8,50 €
Get 27	4cl	6,50 €
Limoncello	2cl	6,50 €

AUTREMENT
restaurant

128, rue de Paris

Voisinlieu

60000 BEAUVAIS

03 44 02 61 60

contact@autrement-restaurant.fr

www.autrement-restaurant.fr