



CARTE

"LA CRÉATIVITÉ NAIT 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

Chef Eric MINART

ENTREES

Le Thon Taillé en tartare, mangue et avocat	14€
La Gambas Black Tiger Croustillante au basilic, tomates de saison et burrata	12€
L'Aubergine Cannellonis de caviar d'aubergine, tomate confite et scamorza	12€
Le Foie gras Poêlé aux épices du Trappeur, zéphyr de maïs	24€

PLATS

Le Boeuf Bavette Angus roulé pesto, pommes Macaire	24€
L'Agneau Confit basse température, marmitako de légumes	26€
Le Bar Servi en cru cuit iodé, fondant de carotte citron confit	24€
Le Saumon Ecosse Pavé de saumon grillé, vierge de légumes polenta croustillante	26€
Le Végétal Polenta et légumes de saison	22€

DESSERTS

A commander en début de repas

Plateau de fromages affinés	14€
Le Paris Brest Dessert signature depuis 2012	10€
La Pêche Sablé breton et pêche en texture, sorbet maison	12€
Le Chocolat 64% Mi cuit au chocolat, confit de cerise et sorbet maison	12€
La Piña colada Sorbet piña colada maison, dacquoise coco et crèmeux citron vert	10€

MENU DECOUVERTE 46€

ENTREES

La Gambas Black Tiger

Croustillante au basilic, tomates de saison et burrata

OU

L'Aubergine

Cannellonis de caviar d'aubergine, tomate confite et scamorza

PLATS

Le Boeuf

Bavette Angus roulé pesto, pommes Macaire

OU

Le Bar

Servi en cru cuit iodé, fondant de carotte citron confit

DESSERTS

A commander en début de repas

Le Paris-Brest

Dessert signature depuis 2012

OU

La Piña colada

Sorbet piña colada maison, dacquoise coco et crèmeux citron vert

MENU CARTE BLANCHE **70€**

Menu dégustation en 6 services (en demi-portion)
servi sur l'ensemble de la table dernière prise de
commande 12H30 et 20H30

MENU DÉCOUVERTE **46€**

Entrée / Plat / Dessert au choix

MENU SUGGESTIONS DU SOIR **28€**

Mises en bouche / Entrée / Plat / Dessert
Uniquement le soir du Mardi au Jeudi

MENU RETOUR DU MARCHÉ **26€**

Entrée / Plat / Dessert
Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

MENU ENFANT **12€**

Poisson ou viande / Garniture / Dessert
Boisson sirop à l'eau

APÉRITIFS BOISSONS

APERITIFS

Whisky	4cl	9€
Spritz Apérol	12cl	10€
Spritz Saint-Germain	12cl	12€
Ricard	2cl	6€
Vodka Belvedere	4cl	14€
Gin	4cl	10€
Martini (blanc /rouge/rosé)	4cl	8€
Cocktail Maison Avec ou Sans alcool	10cl	14€/9€
Américano Maison	10cl	10€
Kir vin blanc	12cl	8€
Kir royal	12cl	14€
Le Volupté de Rhubarbe (pétillant artisanal)	12cl	8€
Coupe de champagne	12cl	15€

BOISSONS

Eaux minérales	1l	7€
Plate ou gazeuse	50cl	5,50€
Sodas		
Coca Cola, Fentimans (tonic), Ice tea, Fanta	25cl	5€
Jus de fruits,		
Alain Milliat	25cl	8€
Nectars		
Alain Milliat	25cl	8€
Bières		
Brasserie de Sutter	33cl	7,50€
Sirops		
menthe, grenadine, citron	25cl	2,50€
Café/Décaféiné		3€
Thé/infusion		4€

DIGESTIFS

DIGESTIFS

Cognac vs (Jules Gautret)	4cl	10€
Cognac XO (Hennessy)	4cl	30€
Vieil Armagnac vsop (Clés des Ducs)	4cl	10€
Calvados Château du Breuil (8 ans d'âge)	4cl	12€
Calvados Château du Breuil (15 ans d'âge)	4cl	21€
Calvados Château du Breuil (Millésime 2000)	4cl	28€
Get 27 ou 31	4cl	8€
Eau de vie Poire William's (Lorrancy)	4cl	10€
Eau de vie Mirabelle (Lorrancy)	4cl	10€
Rhum Diplomatico (Venezuela)	4cl	10€
Rhum Coloma 8 ans (Colombie)	4cl	10€
Rhum Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)	4cl	10€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines)	4cl	10€
Rhum Botran n°15 (Guatemala)	4cl	10€
Rhum Bumbu XO (Panama)	4cl	14€

HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mardi au Vendredi
12h00* - 13h30**
19h30* - 21h30**

Le Samedi soir
19h30* - 21h30**

Fermeture de l'établissement à 0h00

FERMETURE

Le Samedi midi
Le Dimanche et
le Lundi midi et soir



* Première prise de commande
** Dernière prise de commande

Eric et Sophie MINART

128, rue de Paris

Voisinlieu

60000 BEAUVAIS

03 44 02 61 60

contact@autrement-restaurant.fr

www.autrement-restaurant.fr