



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 rouge Gomasio, avocat, pois gourmands, sésame	12€
L'Oeuf parfait Choux rave, champignons, sot-l'y-laisse, crème crue	12€
La Langoustine Pomme verte, combava, thé vert, coco verte, quinoa	22€
Le Foie gras de canard Brioche, maïs, oignon doux, poivre Tellichery	22€

PLATS

Le Merlu Brocolis, petits pois, pommes de terre, coquillages	22€
L'Agneau Français Kimchi, aubergines, romarin, tétragone, courgettes	22€
La Barbue Safran de la baie de Somme, fenouil sauvage, pommes de terre régionales	36€
Le Bœuf race à viande Le filet, poivre Timiz, pommes de terre régionales, échalote, moelle de bœuf	38€

DESSERTS

A commander en début de repas

Plateau de fromages affinés	14€
Le Paris-Brest Praliné, dulcey	10€
La Figue Granola maison, miel, fromage blanc, framboise	10€
Le Citron Meringue, menthe sauvage, cassis, chantilly	12€
Le Chocolat Chocolat noir 64 %, café Taine, glace maison	14€



Prix net et service compris

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 DECOUVERTE 44€

ENTREES

Le Thon rouge

Gomasio, avocat, pois gourmands, sésame

L'Oeuf parfait

Choux rave, champignons, sot-l'y-laisse, crème crue

PLATS

Le Merlu

Brocolis, petits pois, pommes de terre, coquillages

L'Agneau Français

Kimchi, aubergines, romarin, tétragone, courgettes

DESSERTS

A commander en début de repas

Le Paris-Brest

Praliné, dulcey

La Figue

Granola maison, miel, fromage blanc, framboise



Prix net et service compris

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 DÉCOUVERTE 44€

Entrée / Plat / Dessert au choix

MENU RETOUR DU MARCHÉ 26€

Entrée / Plat / Dessert

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

MENU CARTE BLANCHE 70€

Menu dégustation en 6 services (en demi-portion)
servi sur l'ensemble de la table

MENU ENFANT 12€

Poisson ou viande, garniture / Dessert

Boisson Sirop à l'eau ou verre de Soda

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.



Prix net et service compris

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.

APÉRITIFS BOISSONS DIGESTIFS

APERITIFS

Whisky	4cl	8€
Spritz Apérol	4cl	9€
Ricard	2cl	5€
Vodka Belvedere	4cl	10€
Gin	4cl	6€
Martini (blanc /rouge/rosé)	4cl	5€
Cocktail Maison Avec ou Sans alcool	10cl	12€/9€
Américano Maison	7cl	9€
Kir vin blanc	12cl	6€
Kir royal	12cl	12€
Le Volupté de Rhubarbe (pétillant artisanal)	12cl	7€
Coupe de champagne	12cl	14€
Gewurztraminer Vendanges tardives	12cl	9€

BOISSONS

Eaux minérales	1l	6,50€
Plate ou gazeuse	50cl	5€
Sodas		
Coca Cola, Schweppes, Ice tea	25cl	4€
Jus de fruits		
Patrick Font	25cl	7€
Nectars		
Patrick Font	25cl	7€
Bières		
Petite Brasserie Picarde	33cl	7,50€
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€
Rhum Diplomático	2cl	8€

HORAIRES D'OUVERTURE

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

Le Samedi soir
19h30* - 21h30**

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