



# 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

<b>Le Thon</b>	12€
Tataki, cresson, pamplemousse, sésame	
<b>Le Veau</b>	12€
Carpaccio mi-cuit, betterave, carottes, agrumes	
<b>La Saint-Jacques</b>	16€
Tiédine basse température, carottes, cumin	
<b>Le Foie gras de canard</b>	32€
Epices du Trappeur, cranberry, sirop d'érable	

## PLATS

<b>L'Agneau</b>	24€
Epaule confite, paprika fumé, légumes, racines	
<b>Le Bœuf</b>	24€
Cru cuit, pommes de terre, noisette, ail noir	
<b>Le Black Cod</b>	38€
Beurre rouge, échalotes grises, miso, pommes de terre	
<b>La Gambas</b>	24€
Riz au jasmin, chou chinois, kimchi, noix de cajou	
<b>Le Végétal</b>	22€
Quinoa, légumes de saison crus et cuits, émulsion spiruline	

## DESSERTS

A commander en début de repas

<b>Plateau de fromages affinés</b>	14€
<b>Le Paris-Brest</b>	10€
Praliné, dulcey	
<b>Le Citron</b>	10€
Bavarois, myrtille, yuzu	
<b>Le Chocolat 64%</b>	12€
Financier châtaigne, ganache, chantilly cacao	
<b>La Noix de pécan</b>	12€
Dacquoise, espuma caramel, sorbet ananas	



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 46€

## ENTREES

### Le Thon

Tataki, cresson, pamplemousse, sésame

### Le Veau

Carpaccio mi-cuit, betterave, carottes, agrumes

## PLATS

### Le Bœuf

Cru cuit, pommes de terre, noisette, ail noir

### La Gambas

Riz au jasmin, chou chinois, kimchi, noix de cajou

## DESSERTS

A commander en début de repas

### Le Paris-Brest

Praliné, dulcey

### Le Citron

Bavarois, myrtille, yuzu



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 46€

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 SO<sub>2</sub>.



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

## APERITIFS

Whisky	4cl	9€
Spritz Apérol	12cl	10€
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€
<b>Sodas</b>		
Coca Cola, Fentimans (tonic), Ice tea, Fanta	25cl	5€
<b>Jus de fruits,</b>		
Alain Milliat	25cl	8€
<b>Nectars</b>		
Alain Milliat	25cl	8€
<b>Bières</b>		
Bières Correus	33cl	7,50€
<b>Sirops</b>		
menthe, grenadine, citron	25cl	2,50€
<b>Café/Décaféiné</b>		
		3€
<b>Thé/infusion</b>		
		4€

# DIGESTIFS

## DIGESTIFS

Cognac vsop (Richard Delisle)	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€
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 Matusalem (république Dominicaine)	4cl	10€
Rhum Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)	4cl	10€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines)	4cl	10€

## 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](mailto:contact@autrement-restaurant.fr)

[www.autrement-restaurant.fr](http://www.autrement-restaurant.fr)