



# 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 frais** 12€

Servi en tataki, pois gourmands et avocat

**L'Aubergine** 12€

Cannellonis, tomates séchées, confiture de jaune d'oeuf, et piquillos

**Le Cochon** 12€

Galette de pied de cochon et boudin du Beauvaisis, confit de figues et pickles

**Les Langoustines** 18€

Tuile fine au parmesan, fenouil, grenade et jeunes pousses

## PLATS

**La Volaille de Licques** 24€

Le suprême massé poivre et sel, condiment grand-mère et purée du chef

**L' épaule d'Agneau** 26€

Confite basse température, légumes de saison et jus de navarin

**Le Turbot** 30€

Cuit à la vapeur douce, courgettes en textures et beurre blanc

**Le Lieu jaune** 24€

Croustillant en chapelure de pain de seigle, fondant de carotte, citron confit

**Le Végétal** 22€

Légumes farcis de caviar d'aubergines, écume d'algues wakamé

**Plateau de fromages affinés** 14€

**Le Paris Brest** 10€

Dessert signature depuis 2012

**La Forêt noire** 10€

Biscuit marigny, ganache chocolat noir et cerises

**L'Ananas** 10€

Ravioles d'ananas et crème végétale, sorbet

**Les Figues** 10€

Rôties au vin d'épices, brioche perdue et sorbet yaourt

## DESSERTS

A commander en début de repas

# MENU DECOUVERTE 46€

## ENTREES

### Le Thon frais

Servi en tataki, pois gourmands et avocat

OU

### Le Cochon

Galette de pied de cochon et boudin du Beauvaisis, confit de figues et pickles

## PLATS

### La Volaille de Licques

Le suprême massé poivre et sel, condiment grand-mère et purée du chef

OU

### Le Lieu jaune

Croustillant en chapelure de pain de seigle, fondant de carotte, citron confit

## DESSERTS

A commander en début de repas

### Le Paris-Brest

Dessert signature depuis 2012

OU

### L'Ananas

Ravioles d'ananas et crème végétale, sorbet

## 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 élaborés sur place.

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>		
Brasserie de Sutter	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)