



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	12€
Tataki de thon servi sur une tarte fine, fondant de petit pois et radis pluriels	
L'Asperge blanche	12€
Cuite à 86°C, lard Colonnata, sauce mousseline	
Le Foie gras de canard et le Pigeon	18€
Servis en terrine, salade craquante et vinaigrette canneberges	
La Langoustine	18€
Pochée dans un consommé iodé et chips de tapioca	

PLATS

L' Agneau	24€
Epaule d'agneau confite basse température en croûte d'herbes fraîches	
Le Cabillaud	24€
Le dos de cabillaud cuit à la vapeur douce, risotto à l'encre de sèche, écume de miso	
Le Turbot	32€
Lacqué au jus de betterave crapaudine et ravioles de Bruccio aux amandes	
Le Boeuf	34€
Le filet de boeuf rôti sauce Châtelain et pommes de terre régionales	
Le Végétal	22€
Ravioles de Bruccio et betterave, légumes de saison	

DESSERTS

A commander en début de repas

Plateau de fromages affinés	14€
Le Paris Brest	10€
Dessert signature depuis 2012	
Le Citron	10€
Crèmeux citron, gel citron, sorbet et main de Bouddha	
La Pomme	14€
La tarte tatin, crème glacée	
La Pistache	12€
Comme un russe à la pistache et confit de myrtille	

MENU DECOUVERTE 46€

ENTREES

Le Thon

Tataki de thon servi sur une tarte fine,
fondant de petit pois et radis pluriels

OU

L'Asperge blanche

Cuite à 86°C, lard Colonnata , sauce mousseline

PLATS

Le Cabillaud

Le dos de cabillaud cuit à la vapeur douce,
risotto à l'encre de sèche, écume de miso

OU

L' Agneau

Epaule d'agneau confite basse température
en croûte d'herbes fraîches

DESSERTS

A commander en début de repas

Le Paris-Brest

Dessert signature depuis 2012

OU

Le Citron

Crèmeux citron, gel citron, sorbet et main de Bouddha

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

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 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€
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€
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€

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