CAFÉTÉRIA
L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

MENUS

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

MENUS DU JOUR		lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	mercredi 7 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
ENTRÉES		Julienne de carottes fraiches et petits raisins de Corinthe marinés	Tapenade d'olives noires et son toast	Velouté de champignons frais de Paris	Liegeois de betterave à l'aneth	Salade de chèvre
		Crostini à l'Avocat (Tranches de pain grillé garnies d'avocat écrasé, tomates cerises et feta)	Croustillant de camembert aux oignons rouges	Wraps du moment	Quiche au chorizo et emmental	Bolée de radis et concombre à la menthe fraiche et vinaigre balsamique
PLATS	NON VG	Spaghettis à la véritable carbonnara et sa salade verte fraiche	Fricassée de volaille au curry, riz basmati et ses légumes frais du moment	Échine de porc braisée à la moutarde, mijoté de lentilles du Puy aux carottes fraiches	Estouffade de bœuf bourguignonne, blé pilaf et ses navets longs braisés	Filet de merlu et sa sauce au citron, tombée de chou vert et pommes de terre fraiches
	VG	Spaghettis aux légumes grillés et pesto	Curry de légumes frais et son riz basmati	Dahl de lentilles et ses carottes fraiches des Landes	Légumes grillés aux épices façon tajine et son blé pilaf	Chou vert et pommes de terre au gratin d'emmental, vianaigrette croquante
DESSERTS		Mousse au chocolat légère de la Maison	Tartelette au citron de notre Chef	Pain perdu aux 5 épices	Crème renversée au caramel	Notre Pavlova aux fruits frais
		Galette des rois parisienne de notre Chef	Pana Cotta à la vanille	Salade de fruits frais	Tiramisu aux fruits rouges	Cake à l'orange et aux noix

RESTAURANT
LE BEAU
LIEU
par Espace Beaulieu

MENU
côté restaurant

ENTRÉES

Carpaccio de betterave crue et amandes,
vinaigrette aux agrumes
ou
Salade de chèvre chaud au miel

PLATS

Suprême de pintade au sautoir et son jus réduit d'abricots confits
ou
Pavé de saumon frais grillé et son beurre blanc au combava

DESSERTS

Galette des rois parisienne de notre Chef
ou
Tiramisu aux fruits rouges

Entrée + plat ou plat + dessert : 21€
Plat du jour : 17€

Entrée
+ plat
+ dessert
25€