CAFÉTÉRIA
L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

MENUS

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MENUS DU JOUR		lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ENTRÉES		Mousseline de poisson et sa sauce tomate	Tatin de poireaux	Salade de fruits de mer au chorizo	Velouté de butternut aux noisettes grillées	Tartare de légumes à l'italienne
		Taboulé de quinoa à la menthe fraiche	Carpaccio de fenouil et clémentines	Tortilla sur son lit de roquette	Salade de pomme de terre façon piémontaise	Muffin au Comté et jambon cru
PLATS	NON VG	Duo de chipolatas et merguez, pommes de terre au four et crème de ciboulette, brocolis et amandes torréfiées	Cuisse de poule confite et sa sauce marchand de vin, spaghettis et haricots verts	Paëlla	Carré de porc français à l'aigre douce, boulgour, poelée de légumes	Moules, pommes frites fraiches et ses endives braisées
	VG	Palet de pommes de terre et sa purée de brocolis, crémeux de ciboulette fraiche	Spaghettis à la bolognaise végétarienne	Paëlla végétarienne aux légumes frais primeurs	Couscous de boulgour vegétarien	Croque-monsieur chèvre frais du Chef
DESSERTS		Far breton aux pruneaux	Crêpes à la confiture	Crème catalane	Marmelade de pommes au rhum léger	Smoothie ananas, banane et menthe fraiche
		Crème caramel au beurre salé	Fondant au chocolat et son coulis de fruits rouges	Churros au chocolat fondu	Poire pochée au vin rouge et 5 épices	Cheese cake en verrine

RESTAURANT
LE BEAU
LIEU
par Espace Beaulieu

MENU
côté restaurant

ENTRÉES

Velouté de butternut aux noisettes grillées,
chantilly à l'huile de truffe
ou
Tartare de saumon gravlax à l'aneth fraiche

PLATS

Magret de canard et sauce sucrée salée rafraîchie au citron vert
ou
Pavé de cabillaud rôti au lard fumé et son espuma à l'ail

DESSERTS

Moelleux cœur coulant au chocolat
ou
Tarte poire amandine déstructurée

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€