CAFÉTÉRIA L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

MENUS

Semaine du 2 au 6 février 2026

MENUS DU JOUR		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
		lundi 2 février	mardi 3 février	mercredi 4 février	jeudi 5 février	vendredi 6 février
ENTRÉES		Rillettes de la mer et pommes granny	Salade d'endives au bleu et noix	Verrine d'avocat et saumon fumé	Liégeois de betteraves rouges et sa crème d'ail confit	Taboulé de chou-fleur aux agrumes
		Salade de chou rouge aux noix du Périgord et cumin	Muffin jambon et comté	Julienne de carottes, vinaigrette au fenouil et cidre	Tartine de sardines méditerranéenne	Tzatziki à la menthe
PLATS	NON VG	Steak haché façon bouchère et sa sauce au bleu, pommes chips et carottes vichy	Saucisse de Toulouse et lentille du Puy, sauté de légumes frais d'hiver	Petits farcis au bœuf et son riz pilaf	Poulet rôti Label Rouge, endives braisées au miel et ses gnocchis à la romaine	Lamelles d'encornets sautés persillés, piperade basquaise et ses spaghettis
	VG	Gratin de pommes de terre au bleu, crémeux de carottes des Landes et graines torréfiées	Ragoût de lentilles verte du Puy et sa tombée de choux, vinaigrette croquante	Petits farcis végétariens, riz aux épices	Endives caramélisées, gnocchis à la romaine et sa crème d'estragon à l'orange	Spaghettis aux légumes grillés, sauce pesto et roquette
DESSERTS		Crêpes sauce chocolat	Crème brûlée au parfum de cacahuète	Pain perdu au beurre de sucre de canne	Mousse de caramel au beurre salé	Moelleux au chocolat
		Salade d'oranges et pomelos à la cannelle	Tarte tatin et sa chantilly vanille	Banane flambée au rhum et aux épices	Carpaccio d'ananas et son sirop à la menthe	Bolée de fruits frais d'hiver

RESTAURANT
LE BEAU
LIEU
par Espace Beaulieu

MENU
côté restaurant

ENTRÉES

Tatin d'endives au caramel balsamique, crème montée aux noix
ou
Velouté de chou rouge, pomme granny et pignons torréfiés

PLATS

Pavé de rumsteak et sa sauce au bleu,
croustillant de pommes de terre et carotte confite
ou
Filet de merlu en écaille de chorizo, déclinaison de choux

DESSERTS

Autour de l'orange (financier, muhallabieh et carpaccio)
ou
Crème brûlée de banane flambée au coco

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€