CAFÉTÉRIA L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

MENUS

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

		CÔTÉ CAFÉTÉRIA				
MENUS DU JOUR		lundi 31 août	mardi 1er septembre	mercredi 2 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
ENTRÉES		Bouchée de jambon cru à l'aubergine fraiche et ricotta	Liégeois de betterave et sa crème montée de feta	Légumes confits et son crumble au romarin	Taboulé de quinoa au coulis d'herbes fraîches	Tartelette de thon et poivrons confits
		Gaspacho de melon au gingembre et citron vert	Navette au chorizo, roquette et crème au paprika fumé	Terrine de campagne et ses condiments	Tartare de radis daïkon et sa marinade asiatique	Carpaccio de tomates fraîches et pastèque
PLATS	**NON VG**	Steak haché de bœuf sauce au poivre, pommes sautées et salade verte	Tajine d'agneau aux abricots, semoule parfumée aux 5 baies, carottes fraiches des Landes aux épices de notre tajine	Rougail saucisse réunionnais, pépinettes à la créole et sa tomate concassée	Poulet basquaise, riz basmati et sa piperade	Pavé de saumon et sa sauce vierge aux herbes, tagliatelles et fenouil rôti
	VG	Steak végétarien et sa sauce au poivre, pommes sautées et salade verte	Tajine de légumes et sa semoule parfumée, condiment aux abricots	Rougail végétarien aux oignons rouges et piment, pépinettes à la tomate fraiche	Curry de légumes et son riz basmati, vinaigrette croquante aux noisettes torréfiées	Tagliatelles au crémeux de citron, fenouil rôti et herbes hachées
DESSERTS		Tarte fine aux pêches	Riz au lait aux écorces d'orange	Fruits frais et mousse coco	Pannacotta au citron vert	Green smoothie
		Mœlleux tout chocolat	Carpaccio de fruits crus de saison et son sirop réduit de menthe fraîche	Brioche perdue et son caramel au beurre salé	Melon charentais et framboises à la verveine	Carrot cake

RESTAURANT
LE BEAU
LIEU
par Espace Beaulieu

MENU

côté restaurant

ENTRÉES

Rose de melon et jambon, réduction de porto
et billes de mozzarella
ou
Ceviche de cabillaud au citron vert et lait de coco

PLATS

Pavé de saumon teriyaki, nouilles de riz et légumes wok
ou
Magret de canard sauce framboise, pommes pont neuf
et aubergine rôtie

DESSERTS

Tartare de pêches jaunes au combawa,
meringue et sirop mentholé
ou
Cœur coulant au chocolat et sa crème glacée maison

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

Entrée
+ plat
+ dessert
25€