CAFÉTÉRIA
L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

Menu de la semaine

du 28 septembre au 2 octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Velouté de champignons de Paris à la crème	Salade de lentilles au chorizo	Rillettes de canard et ses condiments	Salade de pâtes au pesto et tomates séchées	Rillettes de saumon fumé maison
	Coleslaw au miel et moutarde à l'ancienne	Guacamole et ses crevettes marinées	Salade de betteraves à l'orange	Muffin salé au jambon sec et pointes d'asperges vertes	Carpaccio de brocolis aux pomelos et vinaigrette de soja
PLAT	Saucisse de Toulouse à la moutarde et ses lentilles vertes, carotte confite	Sauté de canard au poivre vert, polenta crémeuse et petits pois à l'étuvé	Spaghettis à la bolognaise, copeaux de parmesan et salade verte	Blanquette de veau à l'ancienne et ses légumes, riz pilaf	Filet de merlu meunière, mélange de céréales et aubergines rôties
PLAT VG	Potée de lentilles vertes et carotte confite, condiment croquant aux noix	Polenta crémeuse et ses petits pois à l'étuvé, vinaigrette d'herbes rafraîchissantes	Spaghettis à la bolognaise, copeaux de parmesan et salade verte	Blanquette de légumes d'automne, riz pilaf	Falafels et sauce yaourt, mélange de céréales et aubergines rôties
DESSERTS	Crème brûlée à la pistache	Fromage blanc aux fruits rouges	Banane flambée à notre façon	Tarte au chocolat	Salade de fruits d'automne
	Tarte tatin	Moelleux à la noisette et crème anglaise	Cheesecake spéculoos	Carpaccio de kiwi au miel de badiane	Crème renversée au caramel

RESTAURANT
LE BEAU LIEU
par Espace Beaulieu

Menu de la semaine

du 28 septembre au 2 octobre 2026

Entrée

Salade d'automne aux poires,
bleu et noix du Périgord
ou
Tempura d'asperges vertes et crème wasabi,
chips de jambon

Plat

Magret de canard et son miel d'orange,
courge rôtie et purée de carotte
ou
Pavé de saumon en croûte de sésame,
chou pak choï et riz rond

Dessert

Tatin de pommes au caramel tonka,
crème fraîche fouettée
ou
Pavlova aux fruits exotiques

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

Entrée + plat + dessert 25€