CAFÉTÉRIA
L'INSTANT BEAULIEU
par Espace Beaulieu

Menu de la semaine

du 2 au 6 novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Wrap au crabe et citron vert	Terrine de campagne et ses condiments	Salade d'endives au bleu et noix	Falafels et sa sauce yaourt	Crevettes panées et guacamole
	Poireaux mimosa	Salade de blé au poulet et tomates cerises	Muffin au jambon de Paris et gruyère	Aumonières de thon au fromage frais	Salade de chou blanc aux pommes
PLAT	Cuisse de poulet rôtie au romarin, blé pilaf et tomate provençale	Curry d'agneau au lait de coco et ses légumes d'automne, mélange de céréales	Pot-au-feu traditionnel et ses légumes, pommes de terre à l'anglaise	Rougail saucisse et ses légumes, riz basmati	Dos de merlu et son beurre blanc citronné, tombée de poireaux et spaguettis
PLAT VG	Tomates provençales, blé pilaf et sauce au parmesan	Curry de légumes d'automne au lait de coco, mélange de céréales	Légumes racines braisés comme un pot au feu, condiment moutarde à l'ancienne	Potée de légumes à la tomate, riz basmati et pois	Tombée de poireaux, spaghettis et condiment aux noisettes
DESSERTS	Moelleux aux fruits rouges	Salade de clémentines à la cannelle	Baba au rhum et sa crème montée	Pomme au four aux épices	Salade de fruits d'hiver
	Mousse légère au caramel	Crème brulée à la fève de tonka	Poire pochée au sirop de vin chaud	Brownie chocolat noix de pécan	Tarte au citron vert et basilic

RESTAURANT
LE BEAU LIEU
par Espace Beaulieu

Menu de la semaine

du 2 au 6 novembre 2026

Entrée

Velouté de butternut, chantilly aux saveurs de truffe et croûtons aillés

ou

Poireaux dorés, réduction de clémentine et condiment anchois

Plat

Magret de canard en croûte de pain d'épices, pommes frites et mélange de jeunes pousses

ou

Sole tigrée et sa sauce curry, crémeux de céleri vanillé et fenouil rôti

Dessert

Pavlova aux fruits rouges et basilic

ou

Brioche perdue, caramel beurre salé et glace maison au yaourt

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

Entrée + plat + dessert 25€