



# CARTE

"LA CRÉATIVITÉ NAIT DE L'AUTHENTICITÉ  
ET S'APPUIE SUR LA TRADITION,  
UN PEINTRE NE RÉINVENTE PAS L'ARC-EN-CIEL,  
IL UTILISE LES COULEURS

*AUTREMENT.*"

(PIERRE GAGNAIRE)

# CARTE

Chef Eric MINART

## ENTREES

- L'Asperge verte** 12€  
Vinaigrette à l'orange confite, olives Kalamata
- Le Maquereau** 12€  
Juste cuit sous la flamme, sauce coco  
gingembre citronnelle
- La Gambas Black Tiger** 18€  
Servie comme une chartreuse, courgettes,  
parmesan et basilic
- Le Ris de Veau** 22€  
Lacqué au jus, asperges blanches  
et quelques champignons

## PLATS

- Le Boeuf** 24€  
Fumé au foin puis rôti, pommes boulangères  
et jus corsé
- Le Bar** 24€  
Snacké à la plancha, pâte farcie et vierge de  
légumes verts
- La Volaille de Licques** 32€  
En rôtisserie douce, sauce vin jaune, morilles  
et ail des ours, pommes de terre régionales
- Le Lieu jaune** 32€  
Cuit en croûte de langoustines, salade pastorale  
et barigoule de poivrade au citron confit
- Le Végétal** 22€  
Barigoule de légumes au citron confit

## DESSERTS

A commander en début de repas

- Plateau de fromages affinés** 14€
- Le Paris Brest** 10€  
Dessert signature depuis 2012
- La Fraise** 10€  
Confectionnée comme un cookie et sorbet
- Le Chocolat noir 64%** 12€  
Entremet chocolat et glace infusée aux popcorns
- Le Pain au lait** 12€  
Poêlé comme un pain perdu parfumé à l'orange

# MENU DECOUVERTE 46€

## ENTREES

### L'Asperge verte

Vinaigrette à l'orange confite, olives Kalamata

OU

### Le Maquereau

Juste cuit sous la flamme, sauce coco  
gingembre citronnelle

## PLATS

### Le Boeuf

Fumé au foin puis rôti, pommes boulangères  
et jus corsé

OU

### Le Bar

Snacké à la plancha, pâte farcie et vierge de  
légumes verts

## DESSERTS

A commander en début de repas

### Le Paris-Brest

Dessert signature depuis 2012

OU

### La Fraise

Confectionnée comme un cookie et sorbet

Prix net et service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place

Tous nos produits sont frais, aussi certains peuvent arriver à manquer.

## MENU DÉCOUVERTE 46€

Entrée / Plat / Dessert au choix

## MENU RETOUR DU MARCHÉ 26€

Entrée / Plat / Dessert

Uniquement le midi du Mardi au Vendredi

## MENU CARTE BLANCHE 70€

Menu dégustation en 6 services (en demi-portion)  
servi sur l'ensemble de la table dernière prise de  
commande 12H30 et 20H30

## MENU ENFANT 12€

Poisson ou viande / Garniture / Dessert

Boisson sirop à l'eau

## ALLERGÈNES

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être présents dans tous nos produits

Céréales contenant du gluten et produits dérivés . Arachides et produits dérivés . Noix (dont amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, etc.) et produits dérivés . Oeufs et produits dérivés . Poisson et produits dérivés . Soja et produits dérivés . Lait et produits dérivés . Crustacés et produits dérivés . Mollusques et produits dérivés . Céleri et produits dérivés . Moutarde et produits dérivés . Graines de sésame et produits dérivés . Lupin et produits dérivés . Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>.

Prix net et service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place.

Tous nos produits sont frais, aussi certains peuvent arriver à manquer.

# APÉRITIFS BOISSONS

## APERITIFS

Whisky	4cl	9€
Spritz Apérol	12cl	10€
Ricard	2cl	6€
Vodka Belvedere	4cl	14€
Gin	4cl	10€
Martini (blanc /rouge/rosé)	4cl	8€
Cocktail Maison Avec ou Sans alcool	10cl	14€/9€
Américano Maison	10cl	10€
Kir vin blanc	12cl	8€
Kir royal	12cl	14€
Le Volupté de Rhubarbe (pétillant artisanal)	12cl	8€
Coupe de champagne	12cl	15€

## BOISSONS

Eaux minérales	1l	7€
Plate ou gazeuse	50cl	5,50€
Sodas		
Coca Cola, Fentimans (tonic), Ice tea, Fanta	25cl	5€
Jus de fruits,		
Alain Milliat	25cl	8€
Nectars		
Alain Milliat	25cl	8€
Bières		
Brasserie de Sutter	33cl	7,50€
Sirops		
menthe, grenadine, citron	25cl	2,50€
Café/Décaféiné		3€
Thé/infusion		4€

# DIGESTIFS

## DIGESTIFS

Cognac vs (Jules Gautret)	4cl	10€
Cognac XO (Hennessy)	4cl	30€
Vieil Armagnac vsop (Clés des Ducs)	4cl	10€
Calvados Château du Breuil (8 ans d'âge)	4cl	12€
Calvados Château du Breuil (15 ans d'âge)	4cl	21€
Get 27 ou 31	4cl	8€
Eau de vie Poire William's (Lorrancy)	4cl	10€
Eau de vie Mirabelle (Lorrancy)	4cl	10€
Rhum Diplomatico (Venezuela)	4cl	10€
Rhum Coloma 8 ans (Colombie)	4cl	10€
Rhum Kraken Black Spiced (Trinité et Tobago)	4cl	10€
Rhum Don Papa Baroko (Philippines)	4cl	10€
Rhum Botran n°15 (Guatemala)	4cl	10€

## HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mardi au Vendredi  
12h00\* - 13h30\*\*  
19h30\* - 21h30\*\*

Le Samedi soir  
19h30\* - 21h30\*\*

Fermeture de l'établissement à 0h00

## FERMETURE

Le Samedi midi  
Le Dimanche et  
le Lundi midi et soir



\* Première prise de commande  
\*\* Dernière prise de commande

Eric et Sophie MINART

128, rue de Paris

Voisinlieu

60000 BEAUVAIS

03 44 02 61 60

[contact@autrement-restaurant.fr](mailto:contact@autrement-restaurant.fr)

[www.autrement-restaurant.fr](http://www.autrement-restaurant.fr)