



LES BEAUX METS

RESTAURANT
CARTE D'ÉTÉ

Entrée plat dessert | 35 €

Entrée plat ou plat dessert | 28 €

Entrée plat dessert végétarien | 32 €

Entrée plat ou plat dessert végétarien | 25 €

Accord mets boissons | 10 € • 15 €

Entrées

Tataki de veau

Filet de veau mariné et snacké, pignons, salade de fenouil glacée, condiment aux câpres.

Crevettes poivron citron

Poêlée de crevettes, coulis de poivrons rôtis, crème au citron.

Polenta au romarin & sauce pistou | végétarien

Polenta crémeuse au romarin, sauce pistou et abricots rôtis.

Plats

Plat signature du chef Eloi Spinnler | sans gluten, sans lactose

Thonine marinée aux agrumes et flambée, salade de navets, riz soufflé, sarrasin torréfié, roquette.

Filet mignon au romarin & crème de maïs | sans gluten, sans lactose

Filet mignon de porc, échalotes confites, crème de maïs et jus corsé au romarin.

Aubergine rôtie au miso | végétarien, sans gluten

Aubergine rôtie au miso, lentilles, tomates cerises confites, crème citron à l'estragon.

Desserts

Crèmeux au chocolat | sans gluten

Ganache chocolat, pickles de framboises, coulis de framboise, crumble cacao au sarrasin.

Tiramisu à la sauge

Crème mascarpone infusée à la sauge, biscuit à la cuillère, sirop de sauge.

Makroud à la figue

Makroud à la figue, pignons de pin et crème de thym.

Notre pain bio provient de la boulangerie Salvator.

Notre viande, sélectionnée avec soin, est d'origine française.



LES BEAUX METS

RESTAURANT

ALLERGÈNES

CÉRÉALES ET GLUTEN

Tiramisu à la sauge

LACTOSE

Crevettes poivron citron | Polenta au romarin & sauce pistou |
Filet mignon au romarin & crème de maïs | Aubergine rôtie au miso |
Crèmeux au chocolat | Tiramisu à la sauge | Makroud à la figue

POISSON

Plat signature du chef Eloi Spinnler

OEUFS

Tiramisu à la sauge

FRUITS À COQUE

Tataki de veau | Makroud à la figue

CRUSTACÉS

Crevettes poivron citron

SOJA

Tataki de veau | Makroud à la figue