



LES BEAUX METS

RESTAURANT

Bienvenue aux Beaux Mets, un restaurant unique en France géré par l'association Festin, en collaboration avec l'administration pénitentiaire.

Notre restaurant bistronomique aux influences méditerranéennes a une vocation sociale. 100 % des recettes sont réinjectées dans le projet social.

Dans cette salle de restauration pas comme les autres, nous souhaitons nourrir les corps et les esprits. Nous proposons ici à toutes et à tous une expérience culinaire et humaine riche, soignée et vivante !

Bien sûr, qui dit prison dit aussi absence de boissons alcoolisées. Depuis notre ouverture, c'est un joli défi qui s'est ouvert à nous (un de plus !) et aussi l'occasion de dépoussiérer des traditions. Après tout, pourquoi ne pourrions-nous pas mieux manger et mieux boire ? En la matière, il existe de nombreuses alternatives pour diversifier les plaisirs gustatifs !

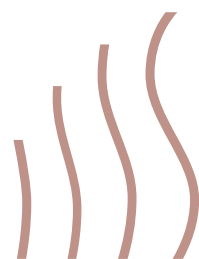
Nous vous souhaitons un bon moment parmi nous, et surtout,
un bon appétit !

L'équipe des Beaux Mets
Association Festin

festin



Notre restaurant est labellisé Écotable.
Nous nous engageons à réduire notre impact sur l'environnement et la santé.



LES BEAUX METS

RESTAURANT

CARTE D'HIVER

Entrée plat dessert | **38 €**

Entrée plat ou plat dessert | **31 €**

Entrée plat dessert végétarien | **34 €**

Entrée plat ou plat dessert végétarien | **27 €**

Accord mets boissons | **10 € • 15 €**

Entrées

Poireaux Mosaïque | végétarien

Poireaux basse température, mayonnaise au citron, pickles d'oignon rouge, jaune d'oeuf confit.

Kebab d'épaule d'agneau et pain socca

Condiment harissa, salade fenouil et oignon rouge, yaourt à l'agneau et tahini.

Tarama maison, salade croquante

Salade croquante céleri, oignon rouge, olives, menthe.

Plats

Volaille pochée, carottes glacées façon ACE

Ail confit en chemise, tombée de choux frisé.

Pavé de courge snackée, mijoté de haricots noirs | végétarien

Crème de roquefort, noix au miel, ail confit, condiment oignon doux des Cévennes

Plat signature de Sylvain TOUATI

Sardines et Moules de Camargue,

Pain de sardine, velouté de moules au curry rouge, gnocchi de courge butternut.

Desserts

Pommes confites au beurre, palet breton et caramel au beurre salé

Crème fouettée à la verveine.

Crème diplomate à l'amande amère & tuile à l'amande

Salade d'agrumes.

Crème chocolat blanc-panais & crumble noisette

Gel à la poire, chocolat noir craquant à la fleur de sel.

Notre pain bio provient de la boulangerie Pain pan.

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

LES BEAUX METS

RESTAURANT

ALLERGÈNES

CÉRÉALES ET GLUTEN

- Poireaux & oeuf confit
- Tarama maison
- Plat signature
- Pommes confites palet breton
- Tuile aux amandes & crème diplomate
- Crème chocolat blanc-panais, crumble noisette

LACTOSE

- Kebab socca
- Tarama maison
- Mijoté de haricots noirs
- Tuile aux amandes & crème diplomate
- Crème chocoat blanc-panais
- Plat signature gnocchi de butternut

POISSON

- Plat signature Sylvain TOUATI
- Tarama maison

OEUFS

- Poireaux & oeuf confit
- Tarama
- Plat signature gnocchi de butternut
- Pommes confites et palet breton
- Crème diplomates et tuiles aux amandes

FRUITS À COQUE

- Mijoté de haricots noirs et noix
- Tuile aux amandes et frangipane en diplomate

CRUSTACÉS, SOJA, CELERI

- Plat signature Sylvain TOUATI
- Kebab agneau socca
- Tarama salade croquante

SULFITES

- Plat signature Sylvain TOUATI
- Kebab d'agneau socca
- Volaille pochée