



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 !

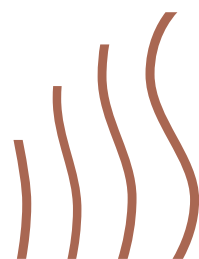
Nous vous souhaitons un bon moment parmi nous, et surtout,
un bon appétit !

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' AUTOMNE

Entrée plat dessert | 38 €

Entrée plat ou plat dessert | 31 €

Accord mets boissons | 10 € • 15 €

Entrée plat dessert végétarien | 34 €

Entrée plat ou plat dessert végétarien | 27 €

Accord mets boissons Koso | 8 € • 16 €

Entrées

Entrée signature du Armand Arnal | végétarien

Trouchia de blettes, basilic et parmesan

Velouté de butternut à l'orange, marinières de palourdes de Camargue, épivinettes

Ballotines de volaille à la sauge, navets glacés

Plats

Plat signature du Armand Arnal | végétarien

Riz rouge de Camargue, légumes de saison, tofu rôti

Pasta al ragù de veau, mezzis rigatoni, veau d'Aveyron, moutarde à l'ancienne, grana padano

Soupe de poisson de roche, pièce de poisson poché, rouille de patate douce

Desserts

Eclair au café frappé, sirop d'orgeat, glaçage café, pistache.

Poire pochée, pop corn de sarrasin.

Moëlleux aux épices et au miel, chantilly au citron vert

Notre pain bio provient de la boulangerie Pain pan.

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





LES BEAUX METS

RESTAURANT
BOISSONS

Nos mocktails créations

Déclinaison de cocktails sans alcool, créations des Beaux Mets, aux arômes subtiles. La mixologie est une des spécificités du restaurant et est intégrée dans la formation de notre personnel.

Ambre Sauvage | nouveauté

12 cl • 8.50 €

Piment, Cordial (mélange d'épices), carotte, verjus et butternut.

Ce mocktail a été imaginé par un de nos commis.

L'aurore

Sirop de citron vert, jus de pamplemousse, anis étoilé, cardamome verte, jus de pomme pétillant, muscade râpée.

12 cl • 8.50 €

Le confortant

Jus de citron, jus de pomme, jus d'orange, jus de betterave et cannelle.

12 cl • 8.50 €

Ce mocktail a été imaginé par un de nos commis.

L'énergétique

Jus de pastèque, jus de gingembre.

12 cl • 8.50 €

Apéritif

Osco Tonic

25cl • 8.00 €

Cocktail sans alcool à base d'Osco

Apéritif issu d'un savoir-faire viticole français à base de verjus infusé aux plantes méridionales. Belle complexité aromatique aux saveurs de romarin, d'anis et de figue.

- **Classique** | Tonic Water Hysope
- **Rouge** | Ginger ALE

Boissons fermentées

Bière sans alcool - Edmond bière | IPA ou Blonde

33 cl • 7.50 €

Bière artisanale française avec une douce amertume, faible en sucre et en gluten

- **Goxoa Sports Beer** | IPA

33 cl • 7.50 €

- **Brump Sabro Galaxy** | DDH



33 cl • 7.50 €

Kombucha - Tisse Marseille | Menthe romarin ou Maté citron

33 cl • 7.00 €

Boisson issue d'une fermentation de thé, la Tisse est une kombucha aux arômes équilibrés



Notre sélection spéciale

Osan | 

12cl • 6.00€ 75cl • 29.00 €

Curcuma verveine | betterave mûre | shiso basilic.

Boisson gourmet à base de plantes fraîches cryogénisées et macérées, sans sucre ajouté, créée par le chef belge doublement étoilé Sang Hoon Degeimbre.

Accord mets boissons OSAN | 10€ ☞☞ | 15€ ☞☞☞

En explorant la richesse du food pairing, nous vous proposons des accords mets et boissons à base d'Osan, pour un plaisir gustatif encore plus intense.

Accord mets boissons KOSO | 8€ ☞☞ | 16€ ☞☞☞

Le koso est une technique de fermentation qui permet de créer des sirops de fruits crus et fermentés. Boisson créée par le sommelier Croset Nicolas de la Chassagnette.

Boissons fraîches

Thés glacés pétillants | Basilic ou feuilles de cassis

33 cl • 6.00 €

Eaux minérales | Vittel ou San Pellegrino

50cl • 3.50€ | 1l • 5.00 €

Café frappé

5.00 €

Fruits pressés

Orange, pamplemousse, pomme,
betterave, carotte

19 cl • 6.00 €

19 cl • 9.00 €

Boissons chaudes

Café | Espresso ou allongé | 

2.50 €

Double café | 

3.50 €

Grand crème

3.50 €

Notre sélection de thés Lorène Millet

Rooibos « Sieste de Provence bio » |

4.00 €

Rooibos vert (Afrique du Sud)

Vert parfumé « Jasmin bio » |

3.00 €

Noir aromatisé « Gingerbread bio » |

3.50 €

Blanc Grand Cru « Bourgeons de Nan Mei » |

5.50 €

Thé blanc sauvage de Chine

Infusion de plantes « Soleil du Sud bio » |

4.50 €

Thym citronné, cannelle, coriandre (graines)

Digestif

Iessi Aperitivo |

4 cl • 4.00 €

Version sans alcool de l'amaro, aux parfums intenses d'orange amère et de gingembre, produit à Trieste en Italie.

Tous nos sirops et jus sont faits maison.