

Restaurant Le Beaulieu

Service dès
12h00 le midi
et 19h00 le soir

Notre carte Bistrot

Service en salle climatisée - Jardin ombragé - Terrasse

Pour commencer

Assiette Tapas apéro (à partager pour 2)

*Sélection de cocktails
sur demande*

15€

Nos entrées

Carpaccio de boeuf "France", crème balsamique, pesto et Grana Padano 13€

Assiette de tomates bio de Liourdres et burrata crémeuse 14€

Tataki de thon et salade de wakamé 15€

Foie gras de canard mi-cuit au vin blanc IGP Côteaux de la Vézère,
chutney de mangue et bun and roll brioché 21€

Nos viandes

Côte de cochon de l'Aveyron (environ 300g), moutarde à l'ancienne 21€

Suprême de volaille fermière (environ 200g) IGP des Landes, sauce forestière 23€

Magret de canard entier (environ 320/340g) IGP Sud Ouest, sauce Tériyaki 26€

Filet de Boeuf (environ 220g) "France", sauce forestière 29€

Nos garnitures au choix (une par plat commandé)

Poêlée de légumes de saison bio de Liourdres -
Gratin de pommes de terre à l'huile truffée - Risotto crémeux - Boulgour gourmand

Notre Menu Signature - 49€

Foie gras de canard mi-cuit au vin blanc IGP Côteaux de la Vézère,
chutney de mangue et bun and roll brioché

Filet de Boeuf "France", gratin de pommes de terre à l'huile truffée et sauce forestière

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de la maison Denoix

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération
Prix Nets en Euro, Service compris

Restaurant Le Beaulieu

Notre carte Bistrot



Service en salle climatisée - Jardin ombragé - Terrasse

Nos poissons et plat végétarien

Poisson du jour selon arrivage, sauce Hollandaise à la coco	21€
Tataki de thon et sauce Tériyaki	20€
Tartare de poisson selon arrivage (environ 160g) et brunoise de mangue	22€
Brochette de la mer avec Saint Jacques et Gambas, sauce Hollandaise à la coco	26€
Risotto crémeux et assortiment de garnitures	17€

Nos garnitures au choix (une par plat commandé)

Poêlée de légumes de saison bio de Liourdres -
Gratin de pommes de terre à l'huile truffée - Risotto crémeux - Boulgour gourmand

Nos desserts

Dessert du jour	7€
Flognarde aux pommes et caramel	8€
Soufflé glacé aux noix et sa liqueur de la maison Denoix	9€
Rocamadour AOP fermier de chez Barbarou	5€
Assiette de trois fromages	8€

Notre Menu Enfant - 13€

Sirop au choix

Plat du jour

Dessert du jour

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération
Prix Nets en Euro, Service compris