

L'Entracte Gourmande

CUISINE TRADITIONNELLE • BEAUVAIS

LA CARTE • HIVER 2026-2027

Les entrées

Un début gourmand, à partager ou à savourer

Escalope de foie gras poêlée

Segments de pomme Granny Smith rôtis et réduction balsamique

15,90 €

Velouté de panais

Dés de foie gras de canard mi-cuit, lard grillé et croûtons

12,90 €

Salade de canard

Magret fumé et gésier de canard, salade et pignons de pin

9,90 €

Gratiné d'automne

Butternut, marron, panais, crème et fromage

9,90 €

Salade de l'Entracte

Salade, mélange d'automne, toast de saint-marcellin et lard grillé

9,90 €

Tatin d'endive

Et Saint-Jacques poêlées

12,90 €

Œuf parfait

Gratiné à la provençale

9,90 €

Planche dégustation

Pour 1 personne • Pour 2 personnes

12,90 €

22,90 €

SAVEURS & TRADITION

Les plats

Le plaisir d'une cuisine de saison

Cassoulet maison

Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, lard et cuisse de canard confite

24,90 €

Filet de bœuf

Sauce forestière flambée au cognac et tagliatelles

Supplément Rossini : 6 €

29,90 €

env. 200 g

Entrecôte maturée ou bio et locale

Selon arrivage. Sauce au poivre ou gratinée au bleu d'Auvergne, frites maison et salade

29,90 €

env. 300 g

Risotto au chorizo, gambas et Saint-Jacques

24,50 €

Bavette marinée

Accompagnée de frites maison et de salade

18,90 €

env. 200 g

Le plat mijoté du Chef

19,90 €

Pavé de saumon à l'oseille

Et risotto aux graines

18,90 €

Grande salade de canard

Foie gras, gésier et magret fumé de canard, salade et pignons de pin

24,50 €

Le Welsh complet

Avec salade et frites maison

18,90 €

Filet mignon de porc gratiné au Maroilles

Poêlée d'automne et frites maison

18,90 €

DOUCEURS MAISON

Les desserts

Pour prolonger le plaisir de la table

Duo de fromages	5,90 €
Poire pochée au Monbazillac Crème vanillée, meringue et caramel au beurre salé	7,90 €
Café gourmand	8,50 €
Café douceur	5,90 €
Farandole de desserts	8,90 €
Verre façon citron-meringuée	6,90 €
Crème brûlée du moment	6,90 €
Dessert du moment	7,90 €
Profiteroles	6,90 €
Mousse au chocolat et croustillant praliné	6,90 €
Mi-cuit au chocolat Crème anglaise à la menthe et boule de glace menthe-chocolat	7,90 €

Tous nos desserts sont faits maison

DESSERTS GLACÉS

Les coupes glacées

Des grands classiques à savourer

MÖVENPICK

Dame blanche

2 boules vanille, chocolat fondu et crème fouettée

7,50 €

Banana split

1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, banane, chocolat fondu et crème fouettée

7,50 €

Coupe griotte

2 boules cheesecake myrtille, griotte et crème fouettée

7,50 €

Café liégeois

2 boules café, café, crème fouettée et cacao en poudre

7,50 €

Chocolat liégeois

2 boules chocolat noir, chocolat fondu, crème fouettée et cacao en poudre

7,50 €

Coupe cookie

1 boule cookie et caramel, 1 boule vanille, morceaux de cookie, chocolat fondu et crème fouettée

7,50 €

Coupe colonel

2 boules citron et vodka (2 cl)

8,90 €

GLACES À LA BOULE

1 boule 3,50 € • 2 boules 6,50 € • 3 boules 8,90 €

LES PARFUMS

Crèmes glacées

Vanille, chocolat noir, fraise, menthe avec copeaux de chocolat, caramel, café, noix de coco, pistache, noisette, cheesecake myrtille, fleur de lait, sirop d'érable-noix, cookie et caramel

Sorbets

Citron, cassis, framboise, mangue, fruit de la passion

POUR LES PLUS JEUNES

Menu enfant **9,50 €**

Moins de 12 ans

Bavette marinée & frites ou tagliatelles carbonara

Mi-cuit au chocolat ou glace

Sodas ou jus au choix

LES FORMULES

Le menu découverte

MENU 32 €

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

Salade de canard

Magret fumé et gésier de canard, salade et pignons de pin

Gratiné d'automne

Butternut, marron, panais, crème et fromage

Salade de l'Entracte

Salade, mélange d'automne, toast de saint-marcellin et lard grillé

Œuf parfait gratiné à la provençale

PLATS AU CHOIX

Pavé de saumon à l'oseille et risotto aux graines

Le Welsh complet

Avec salade et frites maison

Filet mignon de porc gratiné au Maroilles

Poêlée d'automne et frites maison

Bavette marinée

Accompagnée de frites maison et de salade

Mijoté du Chef

DESSERT AU CHOIX

Un dessert au choix à la carte

LES FORMULES

Le menu gourmand

MENU 42 €

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

Escalope de foie gras poêlée

Pomme Granny Smith rôtie et réduction balsamique

Planche dégustation

Tatin d'endive et Saint-Jacques poêlées

Velouté de panais

Dés de foie gras de canard mi-cuit, lard grillé et croûtons

PLATS AU CHOIX

Cassoulet maison

Risotto au chorizo, gambas et Saint-Jacques

Filet de bœuf

Sauce forestière flambée au cognac et tagliatelles

Supplément Rossini : 6 €

Entrecôte maturée ou bio et locale

Selon arrivage, sauce au poivre ou gratinée au bleu d'Auvergne, frites maison et salade

Grande salade de canard

Foie gras, gésier et magret fumé de canard, salade et pignons de pin

DESSERT AU CHOIX

Un dessert au choix à la carte