



ROYAL BEAULAINCOURT

★★★★
BÉTHUNE

DU MARDI AU JEUDI : 12H00 – 14H00 / 19H00 – 21H00
VENDREDI : 12H00 – 14H00 / 19H00 – 21H30
SAMEDI : 19H00 – 21H30
DIMANCHE : 12H00 – 14H30



GRAND BAR

WHISKY, VODKA, GIN, RHUM

	4 CL
JAMESON IRISH WHISKEY	9€
ARBEG TEN 10 ANS / OBAN 14 ANS	12€
NIKKA FROM BARREL / TALISKER 10 ANS	9€
LAGAVULIN 16 ANS	16€
GREY GOOSE ORIGINAL / BELVEDERE	10€
LIND & LIME	12€
UNA MAS	13€
ANGOSTURA 1919	12€
RON ZACAPA 23 ANS	16€
DUPPY SHARE XO	18€

APÉRITIFS

	4 CL	6 CL	14 CL
RICARD	6.5€	.	.
MARTINI ROSSO / BIANCO	.	6.5€	.
PORTO ROUGE / BLANC	.	7€	.
PORTO ROUGE 20 ANS	.	13€	.
KIR VIN BLANC CRÈME DE CASSIS / MÛRE / PÊCHE / FRAMBOISE	.	.	9€
KIR ROYAL CHAMPAGNE CRÈME DE CASSIS / MÛRE / PÊCHE / FRAMBOISE	.	.	14.5€

DIGESTIFS & LIQUEURS

	5 CL
AMARETTO / LIQUEUR DE CAFÉ BIO / CRÈME ALPINA CAFFÉ / CRÈME ALPINA LIMONE	8€
GET 27 / COINTREAU / FRAMBOISE POIRE WILLIAMS	9€
FLEUR DE BIÈRE	10€
MANDARINE NAPOLÉON	11€
GENIÈVRE DE HOULLE	14€
COGNAC VS	15€
CALVADOS	18€
HAUT ARMAGNAC / COGNAC VSOP	20€

COCKTAILS

ALCOOL

	9CL	12CL	15CL
APÉROL SPRITZ APÉROL, PROSECCO & EAU GAZEUSE	.	.	12€
SPRITZ ST-GERMAIN ST-GERMAIN, PROSECCO & EAU GAZEUSE	.	.	15€
AMERICANO REVISITÉ MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE / CAMPARI	11€	.	.
MOJITO RHUM BLANC, CITRON VERT, MENTHE SUCRE & EAU GAZEUSE	.	12€	.
MOJITO ROYAL RHUM BLANC, CHAMPAGNE, CITRON, MENTHE, SUCRE & EAU GAZEUSE	.	15€	.
GIN TONIC GIN, SCHWEPPE'S TONIC & BAIE DE GENIÈVRE	.	12€	.
PRÉSIDENT MANDARINE NAPOLÉON & CHAMPAGNE BRUT	.	.	15€

SANS ALCOOL

	12CL	15CL
VIRGIN MOJITO MENTHE, CITRON VERT, SUCRE & EAU GAZEUSE	8€	.
EXOTIC JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS & SIROP DE FRAISE	.	8€
BARBOTTAGE JUS D'ORANGE, JUS DE CITRON, SIROP DE FRAISE & LIMONADE	.	8€



BIÈRES PRESSION

	25 CL	33 CL	50 CL
LUXE DU MOULIN	5€	7€	9€
LA PAIX DIEU	6€	8€	10€
PICON BIÈRE	7.5€	9.5€	11.5€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO
5CL - 3.5€

CAFÉ
ALLONGÉ
5CL - 4€

DOUBLE
EXPRESSO
5CL - 6€

DÉCAFÉINÉ
5CL - 4€

CAPPUCCINO
5CL - 7€

CAFÉ CRÈME
5CL - 4€

GRAND CRÈME
5CL - 7€

BOISSONS FRAÎCHES

	12CL	15CL	50CL	1L
EAU FILTRÉE BE WTR PLATE OU PÉTILLANTE	.	.	4.5€	6€
VITTEL	5€	.	6€	7.5€
SAN PELLEGRINO	.	.	6.5€	8€
PERRIER	.	5€	.	.
JUS DE FRUIT	5.5€	.	.	.
SPRITE / SCHWEPPE'S TONIC OU AGRUMES / FUZETEA / LIMONADE / ORANGINA	5€	.	.	.
COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO	.	6€	.	.
NIKKO CITRON-GINGER / FRAMBOISE-HIBISCUS	.	8€	.	.

CHOCOLAT
CHAUD
5CL - 7€

CAFÉ
VIENNOIS
5CL - 7€

THÉS/ INFUSIONS

VERT MENTHE / FRUITS ROUGES /
CAMOMILLE / EARL GREY / VERVEINE
5CL - 5€

IRISH
COFFEE
5CL - 14€

FRENCH
COFFEE
5CL - 14€



CÔTÉ BAR

CHAMPAGNES

	14 CL	75 CL
BRUT RÉSERVE TAITTINGER	14€	70€
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER	•	195€
ROSÉ PRESTIGE TAITTINGER	•	80€
RARE PIPER HEIDSIECK	•	220€

VINS BLANCS

	14 CL	75 CL
MENETOU-SALON AOP DOMAINE ASSADET, VAL DE LOIRE	7€	38€
POUILLY-FUMÉ AOP DOMAINE CHOLET, VAL DE LOIRE	•	43€
SANCERRE AOP DOMAINE CROCHET, VAL DE LOIRE	•	45€
DORIA BLANC AOP LUBERON, DOMAINE MARRENON, VALLÉE DU RHÔNE	6.5€	28€
CROZES-HERMITAGE AOP DOMAINE LAURENT TARDIEU, VALLÉE DU RHÔNE	7.5€	45€
SAINT-VÉRAN AOP DOMAINE DU PARADIS 2024, BOURGOGNE	7.5€	35€
CHABLIS AOP DOMAINE PASSY LECLOU, BOURGOGNE	8.5€	43€
GRAVES AOP CHÂTEAU SAINT JEAN DE GRAVES, BORDEAUX	6.5€	28€
GASCOGNE IGP « PRÉLUDE D'HIVER » 2024, DOMAINE ST LANNES, SUD-OUEST	6.5€	28€
PACHERENC DU VIC-BILH AOP « SAINT ALBERT », DOMAINE PLAIMONT, SUD-OUEST	8€	35€
PAYS D'OC IGP VIOGNIER « LES JAMELLES », LANGUEDOC-ROUSSILLON	6.5€	28€

VINS ROSÉ

	14 CL	75 CL
CUVÉE PRESTIGE AOP DOMAINE MINUTY, CÔTES DE PROVENCE	7€	50€

VINS ROUGES

	14 CL	75 CL
SAINT-NICOLAS- DE-BOURGUEIL AOC DOMAINE DU FONDIS, VAL DE LOIRE	6.5€	28€
MENETOU-SALON AOC DOMAINE ASSADET, VAL DE LOIRE	7.5€	38€
SANCERRE AOP DOMAINE FRANÇOIS CROCHET, VAL DE LOIRE	•	45€
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOP DOMAINE NUITON BEAUNOY, BOURGOGNE	8€	42€
SANTENAY AOP DOMAINE CHARLEUX 2023, BOURGOGNE	•	68€
NUITS-SAINT-GEORGES AOP « CHARBONNIÈRES » 2022, DOMAINE PHILIPPE CORDONNIER, BOURGOGNE	•	98€
GEVREY-CHAMBERTIN AOC DOMAINE ROBLOT, BOURGOGNE	•	98€
CROZES-HERMITAGES AOP « L'ORIENTALE », MAISON OGIER, VALLÉE DU RHÔNE	9€	42€
MERCUREY AOP DOMAINE VOARICK, BOURGOGNE	9.5€	55€
SAINT-JOSEPH AOP MAISON GUIGAL 2020, VALLÉE DU RHÔNE	•	75€
CÔTE-RÔTIE AOP MAISON GUIGAL 2021, VALLÉE DU RHÔNE	•	98€
PIC-SAINT-LOUP AOP CHÂTEAU DE LASCAUX CARRA-ROUGE, LANGUEDOC-ROUSSILLON	7€	42€
HAUT-MÉDOC AOP DOMAINE MAURAC BELLECOUR, BORDEAUX	7.5€	28€
SAINT-ÉMILION AOC GRAND CRU, CHÂTEAU GRAND BARRAIL 2019, BORDEAUX	•	75€
SAINT-ESTÈPHE AOC DOMAINE HÉRITAGE LEBOSCQ, BORDEAUX	•	65€

L'INSPIRATION DU CHEF

SUGGESTION DU MOMENT

19€

VALABLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI,
HORS JOURS FERIÉS

NOS MENUS

MENU BEAULAINCOURT

55€

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

MENU DU COMTE DE MARLES

45€

ENTRÉE • PLAT

MENU DES ECHEVINS

42€

PLAT • DESSERT

NOS ACCORDS METS & VINS

ACCORD SIMPLE

15€

2 VERRES DE VIN + EAU FILTRÉE BE WTR
50CL (PLATE OU PÉTILLANTE) + 1 CAFÉ

ACCORD COMPLEXE

20€

3 VERRES DE VIN + EAU FILTRÉE BE WTR
50CL (PLATE OU PÉTILLANTE) + 1 CAFÉ



NOS PAINS ET BAGUETTE SONT ÉLABORÉS PAR LA MAISON BAUDRY À BÉTHUNE.

NOTRE CARTE DES VINS SE CONSTRUIT AVEC L'ANTHOCYANE, AUTOUR DE BOUTEILLES CHOISIES
POUR LEUR CARACTÈRE ET LEUR PLACE À TABLE.

PRIX NETS EN €, SERVICE COMPRIS. UNE CONTRIBUTION ÉNERGÉTIQUE DE 0,50 € PAR PERSONNE EST APPLIQUÉE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÔTÉ CUISINE

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON
RAISINS RÔTIS & PAIN AUX
FRUITS SECS TOASTÉ
22€

ACCORD PARFAIT : VIOGNIER IGP PAYS D'OC
« LAURUS » – GABRIEL MEFFRE (BLANC)

SAUMON GRAVLAX MAISON
CRÈME CITRON-RAIFORT, SALADE
DE GRANNY SMITH AUX HERBES
18€

ACCORD PARFAIT : AOP SAINT-BRIS
DOMAINE MOREAU « L'AUBAINE » (BLANC)

TERRINE RICHELIEU
PICKLES & SALADE MOUTARDÉE
16€

ACCORD PARFAIT: VIOGNIER IGP PAYS D'OC
« LAURUS » – GABRIEL MEFFRE (BLANC)

ŒUF PARFAIT
ROYALE DE CHAMPIGNONS, ESPUMA DE
PARMESAN & MOUILLETES AU LEVAIN
15€

ACCORD PARFAIT : CÔTES-DU-RHÔNE
« LES RABASSIÈRES » – MAISON BOUACHON (BLANC)

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS
DE RADINGHEM
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS CRÉMÉE
& BEURRE AILLÉ
21€

ACCORD PARFAIT: CÔTES-DU-RHÔNE
« LES RABASSIÈRES » – MAISON BOUACHON (BLANC)

NOS PLATS

SUPRÊME DE CANARD RÔTI
JUS MIEL-VINAIGRE DE CIDRE,
PURÉE DE CÉLERI & LÉGUMES GLACÉS
33€

ACCORD PARFAIT : AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN
DE DIEU – DOMAINE DE LA LONGUE TOQUE, BIO (ROUGE)

SUPRÊME DE POULET
BASSE TEMPÉRATURE
PILAF DE SARRASIN
& JUS VOLAILLE À L'ESTRAGON
30€

ACCORD PARFAIT : AOP BROUILLY « RÉSERVE DU
CHÂTEAU » – CHÂTEAU DE PIERREUX (ROUGE)

ONGLET DE BŒUF
FRITES MAISON & SAUCE BORDELAISE
AJOUTEZ LE DUO PARMESAN & TRUFFE RÂPÉE (+10€)
34€

ACCORD PARFAIT : AOP CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES PLAN
DE DIEU – DOMAINE DE LA LONGUE TOQUE, BIO (ROUGE)

JOUE DE BŒUF BRAISÉE
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE &
LÉGUMES GLACÉS
31€

ACCORD PARFAIT : AOP BROUILLY « RÉSERVE DU
CHÂTEAU » – CHÂTEAU DE PIERREUX (ROUGE)

DOS DE CABILLAUD RÔTI
POIREAUX À L'ORANGE, BEURRE NANTAIS &
PILAF DE SARRASIN
33€

ACCORD PARFAIT : AOP BOURGOGNE CHARDONNAY «
LES URSULINES » – DOMAINE J.C. BOISSET (BLANC)

PRIX NETS EN €, SERVICE COMPRIS. UNE CONTRIBUTION ÉNERGÉTIQUE DE 0,50 € PAR PERSONNE EST APPLIQUÉE. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

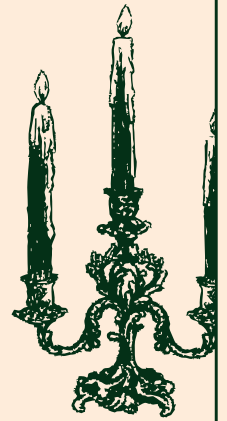
CÔTÉ CUISINE

NOS FROMAGES

TRILOGIE DE FROMAGES LOCAUX AFFINÉS
SÉLECTION DE « LA PRAIRIE » À BÉTHUNE
18€

NOS DESSERTS

ACCORD PARFAIT AVEC NOS DESSERTS :
AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE « PERLE D'AURE » – LOUIS BOUILLOT (PÉTILLANT)



RIZ AU LAIT
AUX FRUITS EXOTIQUES,
NOIX DE COCO
14€

ROYALE TATIN
CRÈME DOUBLE
13€

ÎLE FLOTTANTE
CRÈME ANGLAISE
À LA VANILLE
12€

MOELLEUX AU CHOCOLAT
GLACE À LA CACAHUÈTE
13€

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
PARFUMS DE NOËL, TOAST D'AMANDES
12€

MENU ENFANT

16€

JUSQU'À 16 ANS (BOISSON COMPRISE)*

PLATS
POULET OU STEAK HACHÉ
PÂTES OU FRITES ACCOMPAGNÉES
DE MAYONNAISE & KETCHUP MAISON

DESSERTS
2 BOULES DE GLACE
VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE
OU MI-CUIT AU CHOCOLAT

* BOISSON AU CHOIX (EAU FILTRÉE BEWTR 50CL PLATE OU PÉTILLANTE OU JUS DE FRUIT OU SIROP À L'EAU)
PRIX NETS EN €, SERVICE COMPRIS. UNE CONTRIBUTION ÉNERGÉTIQUE DE 0,50 € PAR PERSONNE EST APPLIQUÉE. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CÔTÉ CUISINE