

## LES HUÎTRES

	les 3	les 6
Les Fines de Claire n°3	9,30 €	18,60 €
Les Spéciales Gillardeau n°3	12,90 €	25,60 €
Les Fines de Claire n°4	4,50 €	9,00 €
Les Creuses ISIGNY n°2	12,30 €	23,00 €
Les Creuses de Normandie n°3	8,50 €	16,50 €

## LA MER SUR UN PLATEAU

### Le Plateau Royal

**1 pers. 59,50 € 2 pers. 118,00 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard, 2 Langoustines,  
3 Crevettes roses

Assortiment de 9 Huîtres : 2 Fines de Claire N°4,  
2 Creuses ISIGNY N°2, 3 Creuses de Normandie N° 3  
2 Fines de Claire n°3

Coquillages : Bulots, Amandes, Crevettes grises

### Le Plateau "Beaux Arts"

**1 pers. 45,50 € 2 pers. 90,00 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 1  
Langoustine Assortiment de 9 Huîtres :

2 Fines de Claire N°4,  
2 Creuses ISIGNY N°2, 3 Creuses de Normandie N° 3,  
2 Fines de Claire n°3

Coquillages : Amandes, Bulots

### Le Plateau du Mareyeur **49,50 €**

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard,  
4 Crevettes roses, 3 Langoustines  
Coquillages : Bulots, Amandes

### L'assiette de l'Écailler **24,50 €**

Crustacés : 3 Crevettes roses  
Assortiment de 6 Huîtres : 3 Fines de Claire N°4,  
1 Creuse ISIGNY N°2, 2 Creuses de Normandie N° 3  
Coquillages : Bulots, Amandes

### Le Plateau Dégustation 9 Huîtres **27,50 €**

3 Fines de Claire N°4, 3 Creuses ISIGNY N°2  
3 Fines de Claire n°3

## LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Homard entier	44,00 €
1/2 Homard	22,50 €
Tourteau entier	19,90 €
1/2 Tourteau	10,00 €
Crevettes roses (les 6)	13,90€
Crevettes grises (environ 150 g)	10,90 €
Langoustines (les 6)	28,00 €
Bulots (environ 300 g)	10,20 €
Amandes (les 6)	6,50 €

# BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

## POUR COMMENCER

Pot de Tarama blanc, Toast de pain de campagne	12,50 €
"Caviar on the rocks" (10 grs), Caviar d'Aquitaine Ebene n°	25,00 €

## ENTREES

Terrine de Fritons de Canard, pain de campagne toasté	6,00 €
→ Gaspacho de Tomates, sorbet basilic	8,50 €
Oeuf Mollet, émulsion de petits pois, croustillant de comté	10,50 €
Filets de sardines marinés, piperade de poivrons, tomates confites	13,50 €
Les escargots de Bourgogne <b>les 6 : 9,50 € les 12 : 14,00 €</b> gratinés à la persillade	
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits	18,50 €
Thon juste saisi, sesame au wasabi	14,50 €
→ Tomates anciennes, buratta et vinaigrette à la pastèque	12,00 €

## POISSONS

Homard flambé au whisky, <b>Entier : 51,00 € Demi : 31,00 €</b> crème coco curry, risotto crémeux	
Saumon cuit plancha, quinoa à l'orange	23,50 €
Belle sole meunière, fine purée à l'huile d'olive, poêlée de légumes.	38,50 €
La parillada de poissons <b>(saumon, crevette, thon et lieu)</b> caviars d'aubergines et artichaut poivrade, tomates confites	28,00 €

## PLATS VÉGÉTARIENS

→ Farcis de tomate et courgette à la protéine de soja bio	19,00 €
→ Assiette de légumes composés (quinoa, courgettes, tomates rôtie et artichauts)	15,00 €

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Quinoa	3,00 €
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	3,00 €
Salade de jeunes pousses	3,00 €
Caviar d'aubergines, tomates rôties et artichauts	3,00 €
Pommes de terre frites	3,00 €

## VIANDES

Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses	21,50 €
Filet de canette poêlé, tomates et courgettes rôties, jus brun aux olives	26,50 €
Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites, sauce béarnaise	25,50 €
Hamburger des Beaux Arts Bœuf race Aubrac, pavé toulousain de la fromagerie Xavier, oignons caramélisés, poitrine demi-sel, frites	24,50 €
Cassoulet des Beaux-Arts	26,50 €
Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre	17,50 €

## LE FROMAGE

Assiette de fromages de Chez Xavier François Bourgon Meilleur Ouvrier de France 2011	10,00 €
---	---------

## LES DESSERTS

Minestrone de fruits rafraîchie à la menthe	9,50 €
Crème brûlée à la vanille	8,90 €
Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille	9,00 €
Baba au rhum Royal ambré, Chantilly	10,50 €
La profiterole des Beaux-Arts	12,50 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	11,00 €
Tiramisu glacé chocolat et café, sablé breton	9,50 €
Pêche melba et amandes cristallisées	9,50 €
Café ou thé gourmand des Beaux-Arts	11,50 €

## COUPE DE GLACE

**2 Parfums : 6,00 € 3 Parfums : 9,00 €**

M. Philippe FAUR Maître Artisan Glacier

### Crèmes glacées :

Vanille Bourbon, Chocolat Noir, Caramel Fleur de sel,  
Café, Rhum Raisin, Noix de Coco

### Sorbets :

Citron Vert, Fraise des bois, Poire, Mangue, Jasmin, Framboise,  
Pêche de vigne, Basilic

## MENU BEAUX-ARTS

Entrée + Plat + Dessert, boisson non comprise **40 €**  
Entrée + Plat + Dessert, boisson comprise **47 €**

### ENTRÉE AU CHOIX

Les 9 fines de Claire n°4  
OU Gaspacho de Tomates, sorbet basilic  
OU Terrine de foie gras de canard,  
chutney de fruits (supp. +1.50€)  
OU Les 6 escargots de Bourgogne  
OU Œuf Mollet, émulsion de petits pois,  
croustillant de comté  
OU Thon juste saisi, sesame au wasabi

### PLAT AU CHOIX

Saumon cuit plancha, quinoa à l'orange  
OU Tartare de bœuf race Aubrac, frites,  
salade de jeunes pousses  
OU Filet de canette poêlé, tomates et courgettes rôties,  
jus brun aux olives  
OU Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites,  
sauce béarnaise  
OU Parillada de poissons (saumon, crevette, thon et lieu)  
légumes rôtis, coulis de poivrons (supp +1.50€)

### DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages de Chez Xavier  
François Bourgon Meilleur Ouvrier de France 2011  
OU Baba au rhum Royal ambré  
OU La profiterole des Beaux-Arts  
OU Pêche melba et amandes cristallisées  
OU Tiramisu glacé, café et chocolat.  
+

### BOISSON AU CHOIX

37,5 cl Vin blanc OU rouge OU rosé :  
Domaine de Saint Lannes - Vin de pays de Côtes de  
Gascogne  
OU 50 cl Eau minérale OU 25 cl Jus de fruits  
OU 25cl soda

## MENU EXPRESS

Valable uniquement du lundi au samedi  
de 12h00 à 14h30 et 19h00 à 20h00  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert, boisson non comprise **19 €**  
Entrée + Plat + Dessert, boisson non comprise **25 €**

### ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de Fritons de Canard, pain de campagne toasté  
OU Gaspacho de Tomates, sorbet basilic  
OU Les 6 escargots de Bourgogne  
OU Suggestion du jour\*

### PLAT AU CHOIX

Tartare de bœuf race Aubrac, frites,  
salade de jeunes pousses  
OU Pavé de lieu cuit plancha,  
quinoa à l'orange, vierge de tomates épicé  
OU Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre  
OU Suggestion du jour\*

### DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille  
OU Minestrone de fruits de saison  
OU Crème brûlée à la vanille  
OU Suggestion du jour\*  
(\*Demandez à votre maître d'hôtel)