

# BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

## DU CAFÉ BELLEVUE... AUX BEAUX-ARTS



Bienvenue aux Beaux-Arts,

La brasserie brille à Toulouse depuis déjà 30 ans... Quel rayonnement ! Fiacres, carrosses n'empruntent certes plus le majestueux Pont-Neuf, enjambant la Garonne, mais sur la rive, le fameux **Café Bellevue** n'a jamais complètement disparu... A la belle époque, il était déjà un lieu foisonnant d'échanges et de rencontres, où pouvaient se croiser d'illustres artistes : Ingres, Matisse, comme d'inconnus passants jusqu'aux étudiants des Beaux-Arts.

En 1987, le **Café Bellevue** devient **Brasserie Flo des Beaux-Arts** gardant avec elle sa situation privilégiée et stratégique. Dès lors, on y vient pour déjeuner et dîner, le meilleur de la cuisine du Sud Ouest mais aussi des fruits de mers : huîtres, coquillages, crustacés. Dans un décor mêlant Art Déco et Belle Epoque, politiques, sportifs, hommes d'affaires, habitués du quartier ou simples touristes de passage dans la 'ville rose', tous s'y croisent pour y partager un moment de pure convivialité et apprécier le goût de l'exigence.

Aujourd'hui, la brasserie reprend son indépendance et devient simplement la « brasserie les Beaux-Arts », tout en conservant son charme parisien et son accueil chaleureux. Découvrez sa toute nouvelle carte où qualité et richesse de l'offre reflètent la tradition et l'esprit Brasserie.

### LE PORTRAIT DU CHEF

Né dans le Gers, Lionel Cocheteux a toujours cuisiné à travers ses racines du Sud-Ouest.

Issu d'une formation CAP cuisine et des débuts sur Toulouse et à l'étranger, il a ensuite rejoint la région parisienne pendant 15 ans.

Restaurants, traiteurs et collaborations avec des chefs étoilés, il a su faire grandir son savoir-faire.

Depuis 2013, il dirige la brigade des Beaux-Arts, où il vous fait partager sa passion culinaire dans des recettes régionales.

La brasserie les Beaux Arts a le plaisir de vous proposer  
son service voiturier du Mardi au Samedi

## 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 €
Les Spéciales JOGUET N° 3	9,90 €	19,80 €

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

AVANTAGES

## VENTE À EMPORTER

Toute l'année, dégustez chez vous  
nos Huîtres & nos Fruits de mer

**- 15 %**  
de remise\*

\*Sur les huîtres et fruits de mer en vente à emporter dans votre brasserie LES BEAUX-ARTS.  
Offre valable toute l'année sur les prix de la carte proposée dans votre brasserie LES BEAUX-ARTS.


Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## POUR COMMENCER

Pot de Tarama blanc, Toast de pain de campagne	12,50 €
“Caviar on the rocks” (10 grs), Caviar d'Aquitaine Ebene n°3	25,00 €



## ENTRÉES

Velouté de lentilles, crème fouettée au foie gras et porto, croûtons dorés	8,50 €
Œuf poché, crémeux de châtaignes, fricassée de champignons, magret fumé	10,50 €
Assiette de Saumon Fumé, blinis, crème à l'aneth acidulée	16,50 €
Les escargots de Bourgogne marinés au Chablis	les 6 : 9,50 €    les 12 : 14,00 €
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits	18,50 €
Chair de tourteau aux herbes, crémeux d'avocat, agrumes et sauce cocktail	14,50 €
Escalopes de foie gras poêlées, pomme pochée aux épices, réduction au vinaigre de cidre	22,00 €
 Crottin de Chèvre croustillant, mâche et betteraves, figes confites	9,50 €

## POISSONS

Demi Homard Flambé au Whisky, légumes anciens	32,00 €
Dos de saumon, fregola aux poireaux, crème de coques à la marinère	23,50 €
Cabillaud cuit plancha, pommes macaire, olives, crème de chorizo	26,50 €
Belle sole Meunière, fine purée à l'huile d'olive, poêlée d'épinards	38,50 €
Plancha de poissons, risotto crémeux aux girolles, sauce jus lie de vin rouge	28,00 €

## PLATS VÉGÉTARIENS

 Lasagnes végétariennes façon Beaux Arts (épinards, concassé de tomates, protéines de soja bio, parmesan)	19,00 €
 Assiette de légumes composée (crémeux de butternut, pommes macaire, betteraves rôties, haricots verts)	15,00 €

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Crémeux de Butternut, chips de panais, betterave confite	3,00 €
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	3,00 €
Salade de jeunes pousses	3,00 €
Fricassée de haricots verts	3,00 €
Tombée d'épinards	3,00 €
Pommes de terre frites	3,00 €
Risotto crémeux aux girolles	3,00 €
Fregola onctueux aux poireaux	3,00 €

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## VIANDES

Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses	21,50 €
Filet de Canette poêlé, légumes d'antan, sauce miroir au porto	26,50 €
Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites, sauce au poivre vert	25,50 €
Hamburger des Beaux Arts Bœuf race Aubrac, pavé toulousain de la fromagerie Xavier, oignons caramélisés, poitrine demi-sel, frites	24,50 €

## SPÉCIALITÉS

Cassoulet des Beaux-Arts	26,50 €
Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre	17,50 €
Escalopes de foie gras poêlées, pomme pochée aux épices réduction au vinaigre de cidre	32,00 €

## LE FROMAGE

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

## LES DESSERTS

Omelette Norvégienne flambée au Grand-marnier	11,00 €
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 €
Verrine au citron, meringue et son sablé breton	9,50 €
 Ananas rôti au caramel d'orange, crème diplomate à la noix de coco et sa glace	10,50 €
 Pastis Gascon Armagnac, crème glacée vanille	11,00 €
Opéra au Grand cru Valrhona et glace café	11,00 €
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,	Caramel Fleur de sel, Rhum Raisin,
Chocolat Noir,	Café, Noix de Coco
Sorbets :	
Citron Vert,	Fruits de la passion,
Thé Matcha,	Poire,
Pomme Verte,	Pamplemousse rosé
Fraise des bois,	

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## 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* Velouté de lentilles, crème fouettée au foie gras et porto, croûtons dorés
- OU* Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits (supp. +1.50€)
- OU* Les 6 moules gratinées en persillade
- OU* Œuf poché, crémeux de châtaignes, fricassée de champignons, magret fumé
- OU* Crottin de chèvre croustillant, mâche et betteraves, figues confites

### PLAT AU CHOIX

- Dos de saumon, fregola aux poireaux, crème de coques à la marinière
- OU* Filet de Canette poêlé, légumes d'antan, sauce miroir au porto
- OU* Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses
- OU* Plancha de poissons, risotto crémeux aux girolles, sauce jus lie de vin rouge (supp +1.50€)
- OU* Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites, sauce au poivre vert
- OU* Cabillaud cuit plancha, pommes macaire, olives, crème de chorizo

### 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* Ananas Rôtis au caramel d'orange, crème diplomate à la noix de coco et sa glace
- OU* Opéra au Grand cru Valrhona et glace café
- OU* Pastis Gascon Armagnac, crème glacée vanille



### 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* Velouté de lentilles, crème fouettée au foie gras et porto, croûtons dorés
- OU* Les 6 moules gratinées en persillade
- OU* La suggestion Express (Demandez à votre maître d'hôtel)

### PLAT AU CHOIX

- Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses
- OU* Pavé de Merlu, fregola aux poireaux, crème de coques à la marinière
- OU* Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre
- OU* La suggestion Express (Demandez à votre maître d'hôtel)

### DESSERT AU CHOIX

- Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille
- OU* Verrine au citron, meringue et son sablé breton
- OU* Crème brûlée à la vanille
- OU* La suggestion Express (Demandez à votre maître d'hôtel)

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Plat + Dessert, boisson comprise 11,90 €

### PLAT AU CHOIX

Filet de Canette *ou* Steak haché *ou* Saumon cuit plancha  
Garniture : pommes frites ou légumes verts

### DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée *ou* Moelleux au chocolat *ou* Coupe de glaces 2 parfums

### BOISSON AU CHOIX

33 cl Vittel nature avec sirop *ou* 33 cl Coca-Cola *ou* 25 cl Jus de fruits



 Plats végétariens

#### Moyens de paiements autorisés :

Espèces, Carte bancaire Visa, Bleue Visa, MasterCard, Maestro,  
American Express, paiement sans contact, Moneo, Chèque déjeuner,  
Chèque restaurant, Chèque de table, Ticket restaurant.  
Les chèques ne sont pas acceptés.

#### Organisation de vos événements :

particuliers / professionnels, contactez notre service commercial  
contact@brasserielesbeauxarts.fr

 Suivez-nous sur Facebook/brasseriesdesbeauxarts

Nous nous soucions en permanence de votre satisfaction.  
N'hésitez pas à nous faire part de vos questions et suggestions.

*ou par courrier* : service client brasserie les Beaux Arts, 1 quai de la Daurade, 31000 Toulouse

Le goût de la tradition,  
l'esprit brasserie d'aujourd'hui

Retrouvez plus d'informations sur  
[www.brasserielesbeauxarts.fr](http://www.brasserielesbeauxarts.fr)

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.