

# 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 des 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)	34,50 €
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

 Gaspacho de petit pois à la menthe, dés de féta, croûtons dorés	8,50 €
Œuf poché, crémeux de pois chiche aux épices, crème fouettée au sésame grillé	10,50 €
Assiette de Saumon Fumé, Blinis tiédie, 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 €
Rillettes de Thon aux fines herbes, Tartare de légumes, amandes grillées	14,00 €
Escalopes de foie gras poêlées, abricot infusé au romarin, réduction balsamique	22,00 €
 Carpaccio de tomates anciennes, espuma de mozzarella, pistou basilic	9,50 €

## POISSONS

Dos de saumon, mille feuille de légumes provençales, sauce Antiboise	23,50 €
Cabillaud, artichaut Poivrade, Tagliatelles de légumes, Vierge de tomate au thym citron	26,50 €
Belle sole Meunière, fine purée à l'huile d'olive, épinards en salade	38,50 €
Plancha de poissons, Gnocchi, crème à la Sauce Gremolata, tomate grappe rôtis	27,90 €

## PLATS VÉGÉTARIENS

 Tomate Farcie Des Beaux Arts Végétarienne	19,00 €
 Assiette de légumes composée	15,00 €

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Mille feuille de légumes provençales	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 €
Gnocchi, crème à la Sauce Gremolata, tomate grappe rôtis	3,00 €
Artichaut Poivrade, Tagliatelles de légumes	3,00 €

## VIANDES

Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses	21,50 €
Aiguillettes de canard poêlées, sauce framboise, polenta croustillante aux oignons nouveaux	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 €



## SPÉCIALITÉS

Cassoulet des Beaux-Arts	26,50 €
Saucisse de Toulouse de chez Garcia, purée de pommes de terre	17,50 €
Escalopes de foie gras poêlées, abricot infusé au romarin, réduction balsamique	32,00 €

## LE FROMAGE

Le fromage du mois de chez Xavier François Bourgon <i>Meilleur Ouvrier de France 2011</i>	10,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## LES DESSERTS

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 de Mousse au chocolat blanc, Litchi, coulis de framboise, tuile de sablé breton	9,50€
 Nage de fruits de saisons, sirop au thé Matcha, Croquant aux amandes	10,50 €
 Pastis Gascon Armagnac, crème glacée vanille	11,00 €
Entremet au Chocolat Nyango Grand cru Valrhona biscuit pistache, gelée pêche	11,00 €
Café ou thé gourmand des Beaux-Arts	11,50 €
Coupe de glace M. Philippe FAUR Maître Artisan Glacier	2 PARFUMS : 6,00 €    3 PARFUMS : 9,00 €
<b>Crèmes glacées :</b> Vanille Bourbon, Caramel Fleur de sel, Rhum Raisin, Chocolat Noir, Café, Noix de Coco	
<b>Sorbets :</b> Citron Vert, Thé Matcha, Fruits de la passion, Framboise, Pomme Verte, Poire, Pêche de Vigne, Fraise des bois, Pamplemousse rosé	

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* Rillettes de Thon aux fines herbes, Tartare de légumes, amandes grillées

*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 pois chiche aux épices, crème fouettée au sésame grillé

*OU* Carpaccio de tomates anciennes, espuma de mozzarella, pistou basilic

### PLAT AU CHOIX

Dos de saumon, Mille feuille de légumes provençales, sauce Antiboise

*OU* Aiguillettes de canard poêlées, sauce framboise, pomme confites

*OU* Tartare de bœuf race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses

*OU* Plancha de poissons, Gnocchi,  
crème à la Sauce Gremolata, tomate grappe rôtis (supp. +1.50€)

*OU* Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites, Sauce Béarnaise

*OU* Cabillaud cuit plancha, Artichaut Poivrade,  
Tagliatelles de légumes, Vierge de tomate au thym citron

### DESSERT AU CHOIX

Le fromage du mois de chez Xavier

*François Bourgon Meilleur Ouvrier de France 2011*

*OU* Baba au rhum Royal ambré

*OU* La profiterole des Beaux-Arts

*OU* Nage de saisons, sirop au thé Matcha, Croquant aux amandes

*OU* Entremet au Chocolat Nyango Grand cru, Valrhona biscuit pistache, gelée pêche

*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

Gaspacho de petit pois à la menthe, dés de féta, 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* Dos de lieu noir, Mille feuille de légumes provençales, sauce Antiboise

*OU* Saucisse de Toulouse de chez Garcia, purée de pommes de terre

*OU* La suggestion Express (Demandez à votre maître d'hôtel)

### DESSERT AU CHOIX

Verrine de Mousse au chocolat blanc,

Litchi, coulis de framboise, tuile de 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

Aiguillettes de canard poêlées *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](mailto:contact@brasserielesbeauxarts.fr)

 Suivez-nous sur Facebook/[brasserielesbeauxarts](https://www.facebook.com/brasserielesbeauxarts)

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.