

## 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.

## 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 Belondines n°4	5,10 €	10,30 €
Les Creuses de Bretagne n°3	8,40 €	16,80 €
Les Spéciales Perles Noires n°2	12,30 €	24,60 €

*Huîtres de la Maison Cadoret*

## LA MER SUR UN PLATEAU

**Le Plateau Royal** 1 pers. 59,50 € 2 pers. 118,00 €

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

**Assortiment de 9 Huîtres :** 2 Spéciales Perles Noires n°2,  
3 Creuses de Bretagne n°3, 2 Belondines n°4,  
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 Spéciales Perles Noires n°2,  
3 Creuses de Bretagne n°3, 2 Belondines n°4,  
2 Fines de Claire n°3

**Coquillages :** Amandes, Bulots

**Le Plateau du Mareyeur** 49,50 €

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

**Coquillages :** Bulots, Amandes

**L'assiette de l'Écailler** 24,50 €

**Crustacés :** 3 Crevettes roses

**Assortiment de 6 Huîtres :** 1 Spéciale Perle Noire n°2,  
3 Belondines n°4, 2 Creuses de Bretagne n°3

**Coquillages :** Bulots, Amandes

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

3 Spéciales Sélection Perles Noires n°2, 3 Belondines n°4,  
3 Fines de Claire n°3

## LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Homard Américain entier	44,00 €	Crevettes roses (les 6)	13,90 €
1/2 Homard Américain	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

Le pot de rillettes d'esturgeon aux herbes	12,60 €
Le pot de rillettes d'esturgeon à la truffe d'été	16,50 €
"Caviar on the rocks" (10 grs), <i>Caviar de Neuvic</i>	25,00 €

## ENTRÉES

Velouté de Butternut, éclats de nougatine et crème fouettée fine herbes	8,50 €
Œuf mollet, crémeux de haricot Tarbais, émulsion lard séché	10,50 €
Saumon fumé, blinis, crème d'aneth acidulée	16,50 €
Carpaccio de betterave, vinaigrette aux fruits secs, mousse de chèvre	9,50 €
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, avocats et agrumes	14,50 €
Escalopes de foie gras poêlées, ananas, vinaigrette passion-mangue	22,00 €

## POISSONS

Dos de saumon, pâtes Riso en risotto, légumes et crème de crustacés	23,50 €
Cabillaud, champignons et panais, jus court de volaille à l'estragon	26,50 €
Belle sole Meunière, fine purée à l'huile d'olive et épinards en salade	38,50 €
Plancha de poissons, crémeux de carote, légumes anciens, jus de coques	27,90 €


## PLAT VÉGÉTARIEN

Mille-feuille de patate douce, légumes anciens, champignons et salade de jeunes pousses	17,00 €
---	---------


## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes anciens rôtis	3,00 €
Millefeuille de patate douce	3,00 €
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive	3,00 €
Salade de jeunes pousses	3,00 €
Pâtes Riso en risotto	3,00 €
Fricassée de haricots verts	3,00 €
Tombée d'épinards	3,00 €
Pommes de terre frites	3,00 €

## VIANDES

Tartare de bœuf race Aubrac, frites et salade de jeunes pousses	21,50 €
Filet de canette, patate douce, sauce laquée, crumble cacahuètes et oignons frits	26,50 €
Rumsteck race Aubrac, pommes de terre frites et sauce au poivre	25,50 €
 Hamburger des Beaux Arts	24,50 €
Bœuf race Aubrac, pavé Toulousain*, oignons caramélisés et poitrine demi-sel, frites <i>*de François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France 2011 - Maître affineur de la Fromagerie Xavier</i>	

## 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, ananas, vinaigrette passion-mangue	32,00 €

## LE FROMAGE

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

## LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8,90 €
Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille	9,00 €
Baba au rhum Royal ambré	10,50 €

 La profiterole des Beaux-Arts	12,50 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier	11,00 €

Verrine citron, crème fouettée et sablé Breton	9,50 €
Tartare d'ananas, gelée passion, citron et crème glacée coco	10,50 €
Pastis Gascon Armagnac et vanille	11,00 €
Entremet chocolat Grand Cru Valrhona (Opalys, Nyango, Jivara), sorbet passion	11,00 €
Coupe de glace 3 parfums, tranche de quatre quarts	8,70 €
<i>Crèmes glacées : vanille gousse, café, chocolat, pruneaux-Armagnac, caramel beurre salé, noix de coco, lait d'amande</i>	
<i>Sorbets : fraise, poire Williams, citron vert, mangue, framboise, pomme verte, cassis</i>	
Café ou thé gourmand des Beaux-Arts	11,50 €

## MENU BEAUX-ARTS

Entrée + Plat + Dessert, boisson non comprise 40 €

Entrée + Plat + Dessert, boisson comprise 47 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Les 9 huitres Belondines n°4

*OU* Œuf mollet, crémeux de haricot Tarbais, émulsion poitrine séchée

*OU* Chair de tourteau aux herbes, avocats et agrumes

*OU* Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits (supp. +1.50€)

*OU* Les 6 moules gratinées en persillade

*OU* La suggestion Beaux Arts (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

### PLAT AU CHOIX

Dos de saumon, pâtes Riso en risotto, légumes et crème de crustacés

*OU* Filet de canette, patate douce, cacahuètes, oignons frits et sauce laquée

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

*OU* Plancha de poissons, crémeux de céleri, légumes anciens, émulsion de coques (supp +1.50)

*OU* Rumsteck Aubrac, pommes de terre frites et sauce au poivre

*OU* La suggestion Beaux Arts (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

### DESSERT AU CHOIX



Le fromage du mois de chez Xavier

Meilleur Ouvrier de France 2011 - Maître affineur de la Fromagerie Xavier



*OU* Baba au rhum Royal ambré

*OU* La profiterole des Beaux-Arts

*OU* Tartare d'ananas, gelée passion, gingembre, citron et crème glacée coco

*OU* Entremet chocolat Valrhona (Opalys, Nyango, Jivara), sorbet passion, amandes

*OU* La suggestion Beaux Arts (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

+

### 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* 20-25-33 cl soda

## MENU EXPRESS

Valable uniquement à déjeuner du lundi au samedi

Entrée + Plat *OU* Plat + Dessert, boisson non comprise 25,00 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de Butternut, éclats de nougatine et crème fouettée fine herbes

Les 6 moules gratinées en persillade

La suggestion Express (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

### PLAT AU CHOIX

Tartare de bœuf Aubrac, frites et salade de jeunes pousses

Dos de lieu noir, pâtes Riso en risotto, légumes et crème de crustacés



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

La suggestion Express (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

### DESSERT AU CHOIX

Verrine citron, crème fouettée et sablé Breton

Crème brûlée à la vanille

La suggestion Express (à retrouver sur l'ardoise du chef)\*

\*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



*Recettes signatures*

#### 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.**

**Sur site web :** [www.brasserielesbeauxarts.com](http://www.brasserielesbeauxarts.com) 'contactez-nous'

***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.com](http://www.brasserielesbeauxarts.com)

Prix nets service compris.

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



# CARTE DES BOISSONS



# NOS COUPS DE COEUR

## LES BIÈRES

Pression	25 cl	33 cl	50 cl
1664	4,20 €		7,50 €
Bouteille			
Grimbergen blonde	5,20 €		
Grimbergen blanche	5,20 €		

## LES APÉRITIFS

Martini, Suze, Muscat, Lillet - 5 cl	6,00 €
Ricard, Pastis 51 - 4 cl	6,00 €
Campari - 5 cl	6,00 €
Americano maison - 8 cl	8,50 €
Kir au vin blanc d'Alsace - 12 cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc - 6 cl	6,00 €
Jurançon AOC (doux) - 10 cl Domaine Lasserre	6,90 €
Alsace AOC Gewurztraminer - 10 cl "Vendanges Tardives" - Bestheim	8,90 €
Coupe de Champagne Vranken "Spécial Brut" - 13 cl	10,50 €
Coupe de Champagne Vranken Rosé - 13 cl	11,90 €
Kir Royal au Champagne - 13 cl	10,90 €

## LES SODAS

Schweppes tonic - 25 cl	4,20 €
Limonade - 25 cl	4,20 €
Orangina - 25 cl	4,90 €
Coca-Cola - 33 cl	4,90 €
Coca-Cola Light - 33 cl	4,90 €
Lipton Icetea pêche - 20 cl	4,20 €

## LES WHISKIES - 4CL

Famous Grouse	9,50 €
J&B - Blended	9,50 €
Chivas (12 ans) - Blended	10,50 €
Bushmills - Irlandais	10,50 €
Aberlour (10 ans) - Malt	10,50 €
Jack Daniel's	10,50 €

Prix nets service compris.

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



## LES CHAMPAGNES

	13 cl	37,5 cl	75 cl
Vranken <i>Spécial Brut</i>	10,50 €		66,00 €
Pommery <i>Brut Royal</i>		37,00 €	70,00 €
Bollinger <i>Spécial Cuvée</i>			86,00 €
Dom Pérignon			180,00 €

## LES VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
<b>VINS AOC DE LA VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie <i>"Cardinal Richard"</i> - Sauvion		29,50 €
Sancerre - Pascal Jolivet	26,00 €	45,00 €
Pouilly Fumé - Pascal Jolivet	24,50 €	48,00 €
<b>VINS AOC DE BOURGOGNE</b>		
Mâcon - Lugny <i>"Les Charmes"</i> - Albert Bichot		34,00 €
Chablis <i>"La Pierrelée"</i> - La Chablisienne		42,00 €
Pouilly Fuissé - Georges Burrier		46,00 €
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru <i>"Fourchaume"</i> - J. Durup	27,50 €	49,00 €
Meursault - Louis Latour		69,00 €
<b>VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE ET DU LANGUEDOC</b>		
Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens		28,00 €
Châteauneuf-du-Pape AOC - Château La Nerthe		69,00 €
Coteaux du Languedoc La Clape AOP - Château l'Hospitalet G. Bertrand		49,00 €
<b>VINS DU SUD-OUEST</b>		
Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Saint-Lannes	15,50 €	25,00 €
Jurançon AOC (doux) - Domaine Lasserre		24,00 €
Côtes de Gascogne IGP - Côté Tariquet - Chardonnay Sauvignon		26,00 €
Petites Merveilles - IGP Côtes du Lot - Terroir de Rocamadour		32,00 €
Gaillac Premières Côtes AOC - Château des Salettes		33,00 €
<b>VINS AOC D'ALSACE</b>		
Pinot Blanc - Réserve Bestheim		29,00 €
Riesling Cuvée du Cent Cinquantenaire - G. Lorentz	18,50 €	30,00 €
Gewurztraminer <i>"Vendanges Tardives"</i> - Bestheim		51,00 €

## LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
<b>VINS DU SUD-OUEST</b>		
Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Saint-Lannes	16,00 €	25,00 €
<b>VINS DE PROVENCE</b>		
Côtes de Provence - Minuty - Prestige	28,00 €	40,00 €
<b>VINS DU RHÔNE ET DU LANGUEDOC</b>		
Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens		28,00 €
Tavel AOC - Prieuré de Montézargues		34,00 €
Coteaux de Languedoc AOP - Château La Sauvageonne G. Bertrand		41,00 €

*Les millésimes ne sont pas indiqués pour tous nos vins.  
Pour plus d'informations, demandez à votre Maître d'Hôtel.*



## LES VINS ROUGES

37,5 cl      75 cl

### VINS AOC DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil " <i>Domaine des Vallettes</i> "		30,00 €
Saumur Champigny " <i>Domaine des Varinelles</i> " Daheuille et Fils		31,00 €
Chinon - Domaine René Couly	20,50 €	36,00 €
Sancerre " <i>Les Pierris</i> " - Roger Champault	23,50 €	42,00 €

### VINS AOC DU BEAUJOLAIS ET DE BOURGOGNE

Moulin à Vent - Georges Dubœuf	20,50 €	34,00 €
Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru - Domaine Latour		65,00 €
Nuits-Saint-Georges " <i>Les Lavières</i> " - Faiveley		70,00 €

### VINS DU SUD-OUEST

Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Saint-Lannes	16,50 €	28,00 €
Gaillac Premières Côtes AOC - Château des Salettes		33,00 €
Merveille de Rocamadour - Syrah - IGP Côtes du Lot		42,00 €
Madiran AOC - Château Montus		39,00 €
Cahors AOP - Terroir de Caillac-Malbec - Château Lagrézette		40,00 €

### VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE ET DU LANGUEDOC


Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens		28,00 €
Côtes du Rhône AOC - E. Guigal	17,50 €	30,00 €
Crozes Hermitage AOC " <i>Les Jalets</i> " - Domaine Jaboulet Aîné	21,50 €	36,00 €
Coteaux du Languedoc La Clape AOP - Château l'Hospitalet G. Bertrand		49,00 €
Châteauneuf-du-Pape AOC " <i>Clos de l'Oratoire des Papes</i> "		52,00 €
Côte-Rôtie AOC " <i>Brune et Blonde</i> " - E. Guigal		76,00 €

### VINS AOC DE BORDEAUX

Médoc Cru Bourgeois - Château Tour Prignac		37,00 €
Haut Médoc Cru Bourgeois - Château Victoria		43,00 €
Saint-Émilion Grand Cru - Château Magnan La Gaffelière	25,50 €	46,00 €
Saint-Émilion - <i>Mis en bouteille à la propriété du Château Cheval Blanc</i>		50,00 €
Pessac-Léognan - Château La Garde		55,00 €
Pomerol - Château Némin 2011		90,00 €
Grand Cru Classé St Julien - Château Talbot		110,00 €

Prix nets service compris.

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





## LES VINS AU VERRE

15 cl

### VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP - Côté Tariquet - Chardonnay Sauvignon	6,20 €
Gaillac Premières Côtes AOC - Château des Salettes	6,60 €
Chablis "La Pierrelée" AOC - La Chablisienne	8,50 €
Sancerre AOC - Pascal Jolivet	8,90 €
Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens	6,00 €

### VINS AOC ROUGES

Gaillac Premières Côtes AOC - Château des Salettes	6,90 €
Sancerre "Les Pierris" - Roger Champault	8,90 €
Saint-Émilion Grand Cru AOC - Château Magnan La Gaffelière	9,50 €
Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens	6,00 €

### VINS ROSÉS

Côtes de Provence - Minuty - Prestige	8,50 €
Coteaux de Languedoc AOP - Château La Sauvageonne - G. Bertrand	8,60 €
Pays d'Oc IGP - Domaine de Caux et Sauzens	6,00 €

## LES VINS EN CARAFE

31 cl

46 cl

### VIN ROUGE

IGP Comté de Tolosan - Cave de Labastide	7,50 €	10,50 €
--	--------	---------

### VINS BLANCS

IGP Comté de Tolosan - Cave de Labastide	7,50 €	10,50 €
Alsace AOC Sylvaner - Gustave Lorentz	8,50 €	12,00 €

### VIN ROSÉ

IGP Comté de Tolosan - Cave de Labastide	7,50 €	10,50 €
--	--------	---------

## LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits - 25 cl	4,00 €
Ananas*, pomme*, orange*, abricot**, pamplemousse*, tomate***	
Jus d'orange frais - 25 cl	6,00 €
Cocktail de jus de fruits - 25 cl	6,00 €

## LES EAUX

Vittel - 50 cl	4,20 €
Vittel - 100 cl	6,20 €
Perrier Fines Bulles - 50 cl	4,20 €
Perrier Fines Bulles - 100 cl	6,20 €
Perrier - 33 cl	4,20 €

## LES DIGESTIFS - 4CL

Get 27, Get 31	8,50 €
Grand Marnier rouge	9,50 €
Calvados Pays d'Auge	9,50 €
Vieille Prune de Souillac	10,50 €
Mirabelle de Lorraine	10,50 €
Poire William	10,50 €
Armagnac 20 ans d'âge Marcel Trépout	10,50 €
Cognac Delamain XO	10,50 €
Cognac Hennessy	12,50 €

## LA CAFÉTERIE

Café, Décaféiné	2,90 €
Café Noisette	2,90 €
Cappuccino	5,50 €
Thé	4,90 €
Infusion	4,90 €
Chocolat	5,50 €
Irish coffee	8,50 €

\* À base de concentré - \*\* Nectar - \*\*\* Pur jus - Prix nets service compris.

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

