

BRASSERIE
LES BEAUX-ARTS



OFFRES
GROUPES
2018-2019

MENU TRADITION 28,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix
BOISSONS COMPRISES

Prix du menu hors boissons = 24€ TTC

Velouté de Butternut aux éclats de nougatine, crème fouettée aux fines herbes

Les 6 moules gratinées en persillade

~~~~~

Saucisse de Toulouse de chez Garcia, purée de pomme de terre maison

Dos de Lieu Noir, pâtes Riso en risotto, petits légumes et crème de crustacés

~~~~~

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée à la vanille Bourbon

~~~~~

Vin 25cl - pichet - Comté Tolosan

Eau en carafe

Café *ou* Thé

Les + :

Kir au vin blanc d'Alsace (12cl) à 2,50€ TTC

Coupe de crémant (13cl) à 5,00€ TTC

## MENU DECOUVERTE 40,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix  
BOISSONS COMPRISES

*Prix du menu hors boissons = 36€ TTC*

Œuf mollet, crémeux de haricot Tarbais, émulsion à la poitrine séchée

Carpaccio de betterave, vinaigrette aux fruits secs, mousse de chèvre

Les 6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

~~~~~

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

Cuisse de canard confite, pommes grenailles persillées

Pavé de rumsteck viande d'Aubrac, pommes de terre frites et sauce au poivre

~~~~~

Baba au Rhum Royal ambré

Entremet trois chocolats Valrhona®, Streusel aux amandes et sorbet passion

Tartare d'ananas sur fine gelée passion, gingembre, citron et sorbet coco

~~~~~

Vin 25cl - Domaine de St Lannes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC





MENU DEGUSTATION 50,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT au choix
BOISSONS COMPRISES

Prix du menu hors boissons = 44€ TTC

Apéritif avec Coupe de Champagne (13cl)

~~~~~

Foie gras de canard, chutney de fruits, pain de campagne grillé

Assiette de dégustation de 9 huitres Belondines

Chair de tourteau aux herbes, crémeux d'avocat, agrumes et sauce cocktail

~~~~~

Filet de canette sauce laquée, millefeuille de patate douce, crumble cacahuète, oignons frits et coriandre

Plancha de poisson, crémeux de carottes, légumes anciens, émulsion de crustacés et Noilly Prat

Dos de Cabillaud, fricassée de champignons et panais rôtis, jus court de volaille à l'estragon

~~~~~

Entremet trois chocolats Valrhona®, Streusel aux amandes et sorbet passion

Tartare d'ananas sur fine gelée passion, gingembre, citron et sorbet coco

Profiteroles au chocolat Valrhona®, crème glacée à la vanille

~~~~~

Vin 25cl - Domaine de St Lannes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Assiette de fromage à 6,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC

MENU SUD-OUEST 45,00€ TTC

ENTREE + PLAT + DESSERT
BOISSONS COMPRISES

Prix du menu hors boissons = 40€ TTC

Apéritif : kir à la violette

~~~~~

Foie gras de canard, chutney de fruits, pain de campagne grillé

~~~~~

Le cassoulet de la Brasserie des Beaux-Arts aux haricots tarbais Label Rouge

Cuisse de canard confite, pommes de terre grenailles persillées

~~~~~

Pastis Gascon à l'Armagnac, glace vanille

~~~~~

Vin 37,5cl - Gaillac Château des Salettes (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC

Jurançon Domaine Lasserre (12 cl) à 6,90€ TTC

MENU FRUITS DE MER 57,00€ TTC

1 PLATEAU PAR PERSONNE + DESSERT au choix
BOISSONS COMPRISES

Prix du menu hors boissons = 53€ TTC

LE PLATEAU « BEAUX-ARTS »

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

~~~~~

Entremet trois chocolats Valrhona®, Streusel aux amandes et sorbet passion

Tartare d'ananas sur fine gelée passion, gingembre, citron et sorbet coco

Profiteroles au chocolat Valrhona®, crème glacée à la vanille

~~~~~

Vin 15cl - Domaine de Caux (rouge ou blanc)

Eau minérale (50cl)

Café *ou* Thé

Les + :

Coupe de Champagne (13cl) à 9,50€ TTC

Amuse-bouche à 1,50€ TTC pièce