

BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

LA CARTE DE LA MER

LES HUÎTRES

	les 3	les 6
Les Fines de Claire n°4	4,50€	9,00€
Les Fines de Claire n°3	9,30€	18,60€
Les Creuses ISIGNY n°2	12,30€	23,00€
Les Spéciales Gillardeau n°3	12.90€	25,60€

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

1/2 Homard	26,50 €
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 300g)	10.20 €

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le Plateau Royal

1 pers. 63,50 € 2 pers. 126,00 €

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard, 2 Langoustines,
3 Crevettes roses
3 Fines de Claire n°4, 2 Creuses de Normandie n° 3,
2 Fines de Claire n°3, 2 Creuses ISIGNY n°2
Coquillages : Bulots, Crevettes grises

Le Plateau "Beaux-Arts"

1 pers. 45,50 € 2 pers. 90,00 €

Crustacés : 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses,
1 Langoustine
3 Fines de Claire n°4, 2 Creuses de Normandie n° 3, 2 Creuses ISIGNY n°2,
2 Fines de Claire n°3
Coquillage : Bulots

Le Plateau du Mareyeur **53,50 €**

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

L'assiette de l'Écailler **24,50 €**

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

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

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

Prix nets service compris.

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

MENU BRASSERIE

MIDI ET SOIR 19H/20H

Hors jours fériés

Entrée + Plat OU Plat + Dessert, hors boisson 19 €

Entrée + Plat + Dessert, hors boisson 25 €

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de betteraves, féta aux épices

Gaspacho de carottes curcuma orange, crème légère

Pressé de tête, sauce ravigote

Flan de roquefort, salade d'endives

PLAT AU CHOIX

Saucisse de Toulouse braisée, purée maison

Filet de merlu, frégola aux poireaux, beurre blanc aux agrumes

Pièce du boucher, frites, sauce vigneronne

La Petite salade de la mer

DESSERT AU CHOIX

Compotée de mirabelles, crème mascarpone

Moelleux au Chocolat, cœur coulant caramel, glace Vanille

Crème brûlée à la Vanille

2 Boules de glace au choix

MENU ENFANT (JUSQU'A 12 ANS)

Plat + Dessert 11.90€

PLAT & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Steack haché frites

Filet de merlu cuit plancha

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au Chocolat coulant au caramel, glace Vanille

2 Boules de glace au choix

MENU BEAUX ARTS

Entrée + Plat + dessert 47 €

Hors boisson

ENTRÉE (13€)

Les 9 huîtres Fine de Claire n°4

Pot de Tarama blanc, pain toasté

Carpaccio de betteraves, féta aux épices

Terrine de Foie gras de canard, chutney de fruits (5€ suppl.)

Saumon fumé, blinis, crème citronnée

Les 6 escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel

Chair de Tourteau aux herbes, crémeux d'avocat, agrumes

Thon juste saisi, sésame, légumes croquants, vinaigrette Thaï

Œuf mollet, crémeux de pois chiche, vinaigrette Coriandre et pistou

Soupe de poissons, rouille et croutons

PLAT (29€)


Tartare de Bœuf race Aubrac, frites et salade

Pavé de saumon cuit plancha, légumes rôtis sauce pistou Basilic

Cœur de Rumsteck race Aubrac, frites, sauce poivre

Cabillaud poêlé, pickles de légumes, frites de polenta, sauce barbecue

La Grande Salade de la mer

Tomate farcie des Beaux arts (protéine de soja Bio) 

La Zarzuela « des vieux fourneaux »

(moules, joue de lotte, encornets, langoustines, merlu)

Sole Meunière, purée de pommes de terre (suppl. 10€)

Bar entier, boulgour, Pistou de Tomate confite

Le Cassoulet des Beaux-Arts

DESSERT (11€)

Café gourmand

Crème brûlée à la Vanille

Les profiteroles « des Beaux-Arts »

Baba au Rhum royal ambré, chantilly

Crêpes flambées au Grand Marnier (suppl. 1.50€)

Assiette de fromages de chez Xavier

Poire pochée aux épices, biscuit spéculos, chantilly, marmelade de poires

Figues rôties au thym et au miel, sablé breton, glace Yaourt

Prix nets service compris.

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

CARTE DES BOISSONS

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Héritage, Blanc Brut Millésimé – Crémant de Limoux		39.00€
Delamotte – « Brut »	15.00€	80.00€
Bollinger – « Brut »		90.00€
Laurent Perrier “Cuvée Grand Siècle”		165.00€

LES VINS AU VERRE

LE VIN ROUGE

	12cl
Pays d’Oc IGP – Domaine de Caux et Sauzens	7.00€
Gaillac AOC – Hominia « Braucol »	8.00€
Saumur-Champigny AOC -Paul Filiatreau	9.00€
Graves AOC – Château Pouyane	11.00€
Saint Emilion AOC- Château Tausinat l’Hermitage	13.00€

LE VIN BLANC

	12cl
Pays d’Oc IGP– Domaine Caux et Sauzens	7.00€
Gaillac AOP – Hominia « Loin de l’Œil »	8.00€
Comté Tolosan AOP - Clos Triguedina	9.50€
Côte de Provence AOP – Minuty Prestige	10.00€
Sancerre AOC – F&C Berthier	12.00€
Chablis - AOC – Domaine de Fleys	14.00€

LE VIN ROSE

	12cl
Bordeaux AOC – Belle Rive	7.00€
Pays d’Oc IGP– Domaine Caux et Sauzens	7.00€
Côte de Provence AOP – Minuty prestige	10.00€

LES COCKTAILS DU MOMENT

	15cl
Le Pardi	10.00€
Le Gin Tonic	10.00€
Le Lillet Tonic (Rouge ou Blanc)	10.00€

LES VINS BLANCS

37.5cl 75cl

VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet AOC –Sèvre et Maine sur Lie – Château de l’aulnaye		30.00€
Valençay AOC – Les surins		38.00€
Pouilly Fumé AOC – Les Clairières	24.50€	45.00€
Sancerre AOC – F&C Berthier		49.00€

VINS DE BOURGOGNE

Pouilly Fuissé – AOC Les Gavouilles		46.00€
Chablis AOC – Domaine de Fleys		48.00€
Chablis 1er Cru AOC – Domaine de Savary		57.00€

VINS DU GRAND SUD

Côte de Provence AOP – Minuty Prestige		40.00€
Condrieu – AOP – Vin de Vienne		60.00€

VINS DU SUD-OUEST & BORDELAIS

Jurançon (doux) AOC – Domaine Lasserre		24.00€
Côte Gascogne IGP – Domaine de Saint Lannes	17.00€	27.00€
Entre deux Mers AOC – Château Roquefort		32.00€
Buzet – AOC – Baron D’ardeuil		32.00€
Gaillac AOP – Hominia « Loin de l’Œil »		33.00€
Comté Tolosan IGP - Clos Triguedina		39.00€
Côtes du Lot IGP– Haute-Serre Albesco Chardonnay		42.00€

VINS D’ALSACE

Alsace AOC – Riesling – Willm		33.00€
Gewustraminer Vendages tardives AOC - Wilm		51.00€

LES VINS ROSES

37.5cl 75cl

VINS DU SUD-OUEST

Côte Gascogne IGP – Domaine de Saint Lannes	17.00€	27.00€
Bordeaux AOC – Belle Rive		27.00€
Pays d’Oc IGP – Domaine de Caux et Sauzens		28.00€

VINS DE PROVENCE

Côte de Provence AOP – Minuty Prestige		40.00€
--	--	--------

LES VINS ETRANGERS

ESPAGNE

Rioja DOC – Oscar Tobia réserve (blanc ou rouge)		37.50€
--	--	--------

BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

LES BIERES

	25cl	33cl	50cl
Pression			
1664	4.20€		7.50€
Bouteille			
Grimbergen blonde		5.20€	
Grimbergen blanche		5.20€	
Bière 1664 Sans Alcool		5.20€	
Terre de Pastel		6.00€	

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits – 25cl <i>ananas, pomme, orange, abricot, pamplemousse, tomate</i>	4.00€
Cocktail de jus de fruit	6.00€

LES EAUX

	33cl	50cl	75cl	100cl
Perrier	4.20€			
Perrier Fines Bulles	4.20€		6.20€	
Vittel	4.20€		6.20€	
Eau de Châteldon			11.00€	

LES WHISKIES

J&B - Blended	9.50€
Bushmills Irlandais	10.50€
Chivas (12ans) Blended	10.50€
Aberlour (10ans) Malt	10.50€
Jack Daniels	10.50€

LA CAFETERIE

Expresso, Noisette	3.00€
Cappuccino, Chocolat	5.50€
Thé, Infusion	4.90€
Irish coffee	8.50€

LES SODAS

	25cl	33cl
Schweppes Tonic	4.20€	
Orangina, Ice-Tea	4.20€	
Coca, Coca zero		4.20€
Limonade	4.70€	

LES APERITIFS

Martini, Suze, Muscat, Lillet, Campari – 5cl	6.00€
Ricard, Pastis 51 – 4cl	6.00€
Porto rouge ou blanc	6.00€
Floc de Gascogne – Marcel Trépout	6.50€
Jurançon AOC (doux) – 10cl	6.90€
Gewurztraminer (vendanges tardives)	8.90€
Americano Maison	8.50€
Kir Royal – 13cl	10.90€
Kir au vin blanc – 13cl	5.00€
Pousse rapière	11.00€

LES VINS ROUGES

	37.5cl	75cl
VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE		
Saint Nicolas de Bourgueil AOP		30.00€
Saumur-Champigny AOC – Paul Filliatreau		34.00€
Chinon AOC - Domaine René Couly – « Les Chatelières »	20.50€	36.00€
VINS DU BEAUJOLAIS ET DE BOURGOGNE		
Chiroubles AOC		34.00€
Mercrey AOC – Domaine Juillot	27,00€	55.00€
Monthélie AOP – Maison Prunie Bonheur		65.00€
Nuits Saint Georges AOC- Vieilles Vignes, Frédéric Magnien		75.00€
VINS DU SUD-OUEST		
Côte Gascogne IGP – Domaine de Saint Lannes	17.00€	27.00€
Buzet – AOC – Baron D'ardeuil		32.00€
Gaillac AOC – Hominia « Braucol »		33.00€
Cahors AOP–Le vassal de Mercuès		42.00€
Madiran AOP – Château Montus		45.00€
VINS DE LA VALLEE DU RHONE ET DU LANGUEDOC		
Pays d'Oc IGP – Domaine de Caux et Sauzens		28.00€
Côtes du Rhône AOP– Domaine de Prat Sura		32.00€
Crozes Hermitage AOC – Chante Passo	21.50€	36.00€
Pic Saint Loup AOP – Altitude		37.00€
VINS DE BORDEAUX		
Graves AOC – Château Pouyanne		39.00€
Lalande de Pomerol AOC – Tour Canon		50.00€
Saint Emilion Grand cru AOC- Château Tauzinat l'Hermitage		65.00€
Pauillac AOC- Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild		70.00€
Margaux AOC – Château Paveil de Luze		75.00€
Saint Estèphe AOC – Château Tour des Termes		79.00€
Saint Julien AOC – Les Fiefs de Lagrange		110.00€
LES DIGESTIFS		
Cognac XO –Delamain		12.50€
Armagnac – Marcel Trépout 1989 Bas Armagnac		11.50€
Vodka Eristoff		11.00€
Rhum ZACAPA		11.00€
Eaux de vie (prune, poire, mirabelle, framboise)		11.00€
Calvados – Pays d'Auge		9.50€
Bailey's		9.00€