

BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

MENU EXPRESS

UNIQUEMENT LE MIDI ET LE SOIR DE 19H A 20H
DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert, boisson non comprise **19 €**

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

ENTRÉE AU CHOIX

Les 6 huîtres Fines de Claire n°4

Carpaccio de tomates, crème légère au fromage de chèvre frais
Gaspacho de concombres à la menthe, dés de féta

PLAT AU CHOIX

La Petite salade italienne

Filet de merlu cuit plancha, petits légumes, pistou

Linguine a la marinière et au saumon fumé

DESSERT AU CHOIX

Palvlova à la pêche, granité pêche, chantilly

Moelleux au Chocolat, cœur coulant caramel, glace Vanille

Crème brûlée à la Vanille

MENU ENFANT (JUSQU'A 12 ANS)

Plat + Dessert **11.90€**

PLAT & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Steack haché

Filet de merlu cuit plancha

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au Chocolat coulant au caramel, glace Vanille

2 Boules de glace au choix

CARTE DES BOISSONS SUR TABLE

Le Cocktail du moment : Le Pardi (Spritz à la Française)	17cl	10.00€
Champagne Delamotte brut	12cl	15.00€
Bordeaux AOC- Belle Rive (rosé) (vin clair, léger)	12cl	7.00€
Saint-Emilion AOC-Château Tausinat l'Hermitage	12cl	13.00€
Côtes de Provence AOP-Minuty prestige (Rosé Ou Blanc)	12cl	10.00€
Perrier Fines Bulles ou Vittel	50cl	4.20€
Vittel	50cl	4.20€
Jus de fruits	25cl	4.00€
Bière pression 1664	25cl	4.20€
Café		3.00€
Thé		4.90€

MENU BEAUX ARTS

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

Entrée + Plat + dessert **47 €**

Boisson non comprise

ENTRÉE

13 €

Les 9 huîtres Fine de Claire n°4

Gaspacho de concombre à la menthe, dés de féta

Carpaccio de tomates, crème légère au fromage de chèvre frais

Œuf Poché, houmous aux épices, crème sésame et pistou de coriandre

Terrine de Foie gras de canard, chutney de fruits (3.50€ suppl.)

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 Thai

Saumon fumé, crème légère citronnée, blinis

PLAT

29 €

Tartare de Bœuf race Aubrac, frites et salade

Filet de Truite, légumes rôtis sauce pistou Basilic

Cœur de Rumsteck race Aubrac, pommes grenailles, sauce poivre

La Grande Salade italienne

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€)

Dorade entière boulgour, Pistou de Tomate confite

Le Cassoulet des Beaux-Arts

Saucisse de Toulouse braisée, purée maison

DESSERT

11 €

Salade de fraises, balsamique, chantilly à la fraise et sorbet basilic

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

Tartare d'ananas au citron vert, gingembre, streuzel, glace coco

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 Creuses de Normandie n°3	8,50 €	16,50 €

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,

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

3 Creuses de Normandie n°3

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 €

Prix nets service compris.

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