

BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

LA CARTE DE LA MER

LES HUÎTRES

	les 3	les 6
Les Fines de Claire n°4 9.00€	4,50€	
Les Creuses de Normandie n°3	8.50€	16.50€
Les Fines de Claire n°3 18.60€	9,30€	

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
Velouté de lentilles, crème légère au haddock
Pressé de tête, sauce ravigote
Fian de roquefort, salade d'endives

PLAT AU CHOIX

Saucisse de Toulouse braisée, purée maison
Filet de merlu, frégola aux poireaux, beurre blanc aux agrumes
Sauté de veau à l'ancienne, pommes de terre rôties
Brandade de poissons gratinée, mesclun de salade

DESSERT AU CHOIX

Crumble de pommes caramélisées à la cannelle
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 frites
Filet de merlu cuit plancha

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au Chocolat coulant au caramel, glace Vanille
2 Boules de glace au choix

NOTRE CARTE

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 haricots du Lauragais, crème au lard, jus romarin
Soupe de poissons, rouille et croutons

PLAT (29€)

Tartare de Bœuf race Aubrac, frites et salade
Pavé de saumon, légumes rôtis, crémeux de cèleri, vierge de fruits secs
Cœur de Rumsteck race Aubrac, frites, sauce poivre
Cabillaud poêlé, pickles de légumes, frites de polenta, sauce barbecue
Choucroute au Riesling
(Saucisses de Morteau, Montbéliard, Strasbourg, lard fumé, saucisson à l'ail)
Assiette de légumes 
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
Mont Blanc, éclats de châtaigne
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, marmelade de poires
Verrine citron, sablé breton chantilly
Omelette norvégienne Flambée au grand Marnier

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€
Paul Roger « Brut »		80.00€
Delamotte – « Blanc de Blanc»	17.00€	90.00€
Bollinger – « Brut »		95.00€
Laurent Perrier « Rosé »		110.00€
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€
Saint Mont AOC – Le Faîte	8.50€
Gaillac AOC – Hominia « Braurol »	9.00€
Graves AOC – Château Pouyenne	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€
Saint Mont AOC – Le Faîte	8.50€
Gaillac AOP – Hominia « Loin de l’Œil »	9.00€
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

VINS DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

	37.5cl	75cl
Muscadet AOC –Sèvre et Maine sur Lie – Château de l’aulnay		30.00€
Valençay AOC – Les surins		38.00€
Pouilly Fumé AOC – Les Clairières	24.50€	45.00€
Sancerre AOC – F&C Berthier	26.00€	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€
Buzet – AOC – Baron D’ardeuil		32.00€
Gaillac AOP – Hominia « Loin de l’Œil »		38.00€
Saint Mont – AOC Le Faîte		37.00€
Comté Tolosan IGP - Clos Triguédina		39.00€
Mouton Cadet Réserve Grave		40.00€
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

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€
Escudo Rojo –rouge		39.00€

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€
Mercurey 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€
Saint Mont AOC– Le Faîte		37.00€
Gaillac AOC –Hominia Brauacol		38.00€
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 1982 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€



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		4.00€
<i>ananas, pomme, orange, abricot, pamplemousse, tomate</i>		
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€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.