MENU BRASSERIE

MIDI ET SOIR 19H/20H

Du lundi au vendredi

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

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

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

Prix nets service compris.

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

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 L A SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

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)

Curry végétarien, boulgour (protéines 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

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 L A SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DES BOISSONS

LES CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Héritage, Blanc Brut Millésimé – **Crémant de Limoux**		39.00€
Paul Roger « Brut »		85.00€
Delamotte – « Blanc de Blanc»	17.00€	95.00€
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 « Braucol »	9.00€
Graves AOC – Château Pouyanne	11.00€
Saint Emilion AOC- Château Tauzinat 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€

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

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	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€
Châteauneuf du Pape AOC – Château Gigognan-Clos du Roi		85.00€
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 Triguedina		39.00€
Graves AOC – Réserve Mouton Cadet		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

	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€
CHILI	
Escudo Rojo – Gran Reserva (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 Braucol		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€
Châteauneuf du Pape AOC– Château Gigognan-Clos du Roi		90.00€
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 Rotschield		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€
Mentheuse (menthe), Pulpeuse (citron)	8.50€

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

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 *ananas, pomme, orange, abricot, pamplemousse, tomate*	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€

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