

FORMULE MENU DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 16,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14,50 €

Plat 11,50€

supplément Café Gourmand au dessert + 2,90€ (ou 3,90€ pour Thé Gourmand)

BRASSERIE du Théâtre

Menu Arlequin pour les enfants jusqu'à 13 ans : 11 €

Steak haché ou filet de poissons

accompagné de frites ou légumes de saison

2 boules de glaces ou dessert du moment

1 sirop à l'eau

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS :

| | |
|---|--------------------|
| Apéritif Maison : Beaujolais Rose Granit méthode traditionnelle (12cl) | 5,90€ |
| Cocktail Apérol Spritz / Mojito | 8,00€ |
| Kir vin blanc (12cl): cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise | 3,60€ |
| Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant de Bourgogne (12cl) | 5,50€ |
| Coupe de champagne Bartel brut (12cl) | 8,50€ |
| Martini blanc ou rouge, Suze (4cl) | 3,40€ |
| Porto rouge, Muscat (7cl) | 3,40€ |
| Pastis, Ricard (2cl) | 2,90€ |
| Bière pression : 1664 (25cl) | 2,90€ (50cl) 5,50€ |
| Bière pression : Leffe blonde, Grimbergen Ambrée ou de Saison (25cl) | 3,10€ (50cl) 5,90€ |
| Bière artisanale Terre de Bière Caladoise, IPA, Blanche (33cl) | 5,20€ (50cl) 4,80€ |
| Desperados (33cl) | 6,50€ |
| Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl) | 4,50€ |
| Whisky J. Walker Red Label (4cl) | 5,50€ |
| Jack Daniel's (4cl) | 4,50€ |
| Rhum Captain Morgan (4cl) | 4,50€ |

JUS DE FRUITS & SOFTS :

| | |
|--|-------|
| Jus Pago 20cl (Jus de Fraise, Pomme, Exotique, Orange, Pamplemousse, Nectar de Poire, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche, Nectar d'Ananas, Tomato, ACE) | 3,00€ |
| Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl) | 3,00€ |
| Schweppes Agrum , Schweppes Tonic (25cl) | 3,00€ |
| Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl) | 3,00€ |
| Supplément sirop : +0,20 € | |
| Sirop à l'eau | 2,30€ |

EAUX PLATES & GAZEUSES :

| | |
|---|-------|
| Evian, Vittel (100cl) | 4,50€ |
| Chateldon (75cl) | 5,00€ |
| Badoit, San Pellegrino (100cl) | 4,50€ |
| 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian | 3,50€ |

DIGESTIFS (4cl)

| | | | |
|-------------------------|-------|----------------------------|-------|
| CLAP DE FIN | | Get 27, Get 31 | 4,50€ |
| | | Vodka Eristoff | 4,50€ |
| | | Chartreuse verte | 6,00€ |
| Café expresso Lavazza | 1,60€ | Baileys | 4,50€ |
| Grand Café Lavazza | 3,10€ | Marc de Beaujolais JP Brun | 5,50€ |
| Thé ou Infusion | 3,00€ | Poire William | 4,50€ |
| Supplément lait : 0,10€ | | Rhum Diplomatico | 6,00€ |
| Cappuccino | 3,50€ | Rhum Dom Papa | 6,00€ |
| Chocolat chaud | 3€ | Rhum arrangé maison | 5,00€ |
| | | Cognac | 5,00€ |
| | | Calvados | 5,00€ |

LES SALADES

| | | |
|--|------------------|------------------|
| Salade Grecque | 9€ la petite | 12,50€ la grande |
| (tomate, concombre, oignons, feta, olives, légumes marinés) | | |
| Salade Caesar | 9,50€ la petite | 13,50€ la grande |
| (poulet froid grillé, tomate, oeuf dur, croutons, parmesan, sauce Caesar) | | |
| Salade Italienne | 10,50€ la petite | 14,50€ la grande |
| (Mozzarella, Jambon de pays, tomates fraîches et confites, pesto, gressin) | | |
| Salade Océane | 10,50€ la petite | 14,50€ la grande |
| (Saumon fumé & gravlax, crevettes, avocat et agrumes) | | |

LES POISSONS

| | | |
|---------------------|---|--------|
| Brochette de gambas | : beurre blanc à la citronnelle, riz blanc et légumes | 18,00€ |
| Filet de bar | , sauce vierge, riz blanc et légumes | 19,00€ |
| Tartare de Saumon | aux tomates confites et pignons de pin* | 16,00€ |
| Tartare de Saumon | à l'avocat et au pamplemousse, huile de sésame* | 16,50€ |

LES VIANDES

| | | |
|----------------------|---|--------|
| Tartare de Boeuf | au couteau * | 16,50€ |
| Carpaccio de boeuf | (pesto, parmesan et crème de balsamique)* | 16,50€ |
| Burger Classic bacon | : Mozzarella ou Cheddar * | 16,50€ |
| Burger végétarien | (steak soja-tomates-basilic) : Mozzarella ou Cheddar* | 16,50€ |
| Pièce du boucher | : sauce barbecue/au bleu/ beurre maître d'hôtel* | 18,00€ |
| Cote de Boeuf | : sauce : barbecue/au bleu/ beurre maître d'hôtel* pour 2 pers. | 55,00€ |

LES SPÉCIALITÉS

| | |
|---|--------|
| Foie gras mi-cuit préparé par nos soins | 15,00€ |
| Les grenouilles en persillade* | 18,00€ |

* = plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES FROMAGES

| | | |
|---------------------------|---|-------|
| Faisselle | , servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature | 4,00€ |
| Cervelle des Canuts | | 5,00€ |
| Trilogie de fromages secs | de la fromagerie Blanc | 6,90€ |

LES DESSERTS

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| Dessert du jour | (nous consulter) | 3,90€ |
| Café gourmand | | 6,90€ |
| Thé/infusion gourmande | | 7,90€ |
| Tartelette citron | et éclats de meringue, sorbet citron de Sicile | 6,90€ |
| Moelleux au chocolat | , crème glacée vanille | 6,50€ |
| Brochette d'abricots rôtis | au miel et romarin, crème glacée rhum/raisins | 6,90€ |

LES GLACES

| | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 Boule | : 2,90€ - 2 boules : 4,50€ - 3 boules : 5,90€ | Supplément chantilly +0,50€ |
| Nos parfums de crèmes glacées | : vanille/caramel/chocolat/café/menthe-chocolat/marron/pistache/rhum-raisins | |
| Nos parfums de sorbets | : citron/cassis/ananas/passion/coco/fraise/framboise/poire/abricot/pêche de vigne | |

Nos Compositions glacées :

| | | |
|-------------------|---|-------|
| Coupe Colonel | : 2 boules citron, vodka | 8,00€ |
| Coupe After-eight | : 1 boule chocolat, 1 boule menthe-chocolat, get 27 | 8,00€ |
| Coupe Vigneronne | : 2 boules cassis, marc de Beaujolais | 8,00€ |

Ces plats sont disponibles à la vente à emporter, remise de 20% sur le tarif affiché.
Remise 20% sur le prix de la bouteille de vin en «vente à emporter»

Merci de nous signaler en début de repas :

les éventuelles allergies ou intolérances alimentaires et contrainte de temps.

Viandes origine Française et UE, Prix nets, Taxes et Service Compris