

FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi
à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert
16,90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
14,90 €

Plat 11,90€

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

Menu Mise en Scène 26 €

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

Oeuf mollet
et sa basquaise rafraîchie
ou
Petite salade au choix (ci-contre)

Paëlla de poisson
au safran du Beaujolais
ou
Tartare de bœuf au couteau,
frites, salade

ou
Suprême de volaille
à la crème parfumée à la verveine,
méli-mélo de céréales

Dessert du jour
ou
Fromage blanc

BRASSERIE du Théâtre

LES SALADES

Salade Niçoise (haricots verts, tomates, oeuf dur, anchois, légumes marinés, olives)	9,50€ la petite	13,00€ la grande
Salade Caesar (poulet froid grillé, tomate, oeuf dur, croutons, parmesan, sauce Caesar)	10,00€ la petite	13,50€ la grande
Salade Italienne (mozzarella, jambon de pays, tomates fraîches et confites, pesto, gressin)	10,50€ la petite	14,50€ la grande
Salade Nordique (saumon fumé et gravlax, rillettes de poisson et gaufre aux herbes, légumes marinés)	10,50€ la petite	14,50€ la grande

LES POISSONS

Tartare de Saumon aux tomates confites et pignons de pin*	16,50€
Tartare de Saint Jacques aux agrumes, condiment à la tomate verte*	17,50€
Bar de ligne rôti , poêlée de légumes de saison, fumet au citron confit	19,00€
Paëlla de poisson au safran du Beaujolais	19,00€

LES VIANDES

Tartare de Bœuf au couteau, câpre, cornichon, sauce cocktail*	16,50€
Tartare de Bœuf à la Texane : sauce barbecue, tomates confites et pignons de pin*	17,50€
Carpaccio de Bœuf : pesto, parmesan, crème balsamique*	16,50€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Saint Marcellin*	16,50€
Burger Poulet au curry : Cheddar ou Saint Marcellin*	16,50€
Burger végétarien (steak soja-tomate-basilic) : Cheddar ou Saint Marcellin*	16,50€
Suprême de volaille à la crème parfumée à la verveine, méli-mélo de céréales	18,00€
Pièce du boucher : sauce barbecue/au bleu/ beurre maître d'hôtel*	18,50€
Côte de bœuf : sauce barbecue/au bleu/ beurre maître d'hôtel pour 2 personnes*	55,00€

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Le Foie gras mi-cuit en ballotine et toast (Entrée)	13,00€
Grenouilles en persillade*	19,00€

* = 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)	4,00€
Tartelette citron et éclats de meringue, sorbet limoncello	6,90€
Moelleux au chocolat , crème glacée vanille	6,90€
Brochette de melon et de pastèque , rôtis à la cassonade et flambés au Rhum, sorbet ananas	6,90€
Café gourmand	6,90€
Thé/infusion gourmande	7,90€

LES GLACES (n'hésitez pas à consulter notre Carte des Glaces)

1 boule : 2,90€ - 2 boules : 4,80€ - 3 boules : 6,50€ Supplément chantilly +0,50€	
Nos parfums de crèmes glacées : vanille/caramel/chocolat/ menthe-chocolat/café/pistache	
Nos parfums de sorbets : citron/cassis/coco/fraise/ananas/poire framboise/abricot/pêche de vigne	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	8,00€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	8,00€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Beaujolais	8,00€

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

Steak haché ou filet de poisson
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	3,70€
Kir royal au Crémant de Bourgogne ou Coupe de Crémant (12cl)	5,70€
Coupe de champagne Courtillier brut (12cl)	8,50€
Martini blanc ou rouge, Suze (4cl), Porto rouge, Muscat (7cl)	3,70€
Pastis, Ricard (4cl)	3,70€
Bière pression : 1664 (25cl) 3,00€ (50cl) 5,90€	
Bière pression : Grimbergen Blonde ou Ambrée ou de Saison (25cl) 3,20€ (50cl) 6,00€	
Bière artisanale Terre de Bières : IPA, Caladoise (33cl)	5,20€
Desperados (33cl)	4,80€
Whisky Aberlour 10ans d'âge (4cl)	6,50€
Whisky J. Walker Red Label (4cl)	4,50€
Jack Daniel's (4cl)	5,50€

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, Tomate, Citron vert, 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 ou tranche : +0,20 €	
Sirop à l'eau	2,30€

Eaux Plates & Gazeuses :

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

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,60€	Get 27, Get 31	4,50€
Grand Café Lavazza	3,10€	Vodka, Poire William, Baileys	4,50€
Thé ou Infusion	3,00€	Chartreuse verte	6,00€
Supplément lait : 0,10€		Marc de Beaujolais	5,50€
Cappuccino	3,50€	Rhum Diplomatico, Rhum Dom Papa	6,00€
Chocolat chaud	3,20€	Rhum arrangé maison	5,00€
		Rhum Captain Morgan (4cl)	4,50€
		Cognac, Calvados	5,00€

DIGESTIFS (4cl)

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