

## Menu Mise en Scène 26 €

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

Verrine guacamole, saumon fumé  
et chèvre frais

ou

Feuilleté aux escargots  
de Bourgogne, crème persillée

Quenelle de brochet, sauce Nantua,  
riz 3 couleurs

ou

Jarret de porc confit à la bière,  
pomme de terre vapeur, étuvée de choux

ou

Tartare de bœuf au couteau,  
frites, salade

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

## Menu Comédie 39 €

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

Le Foie gras de canard mi-cuit,  
pommes caramélisées, toast

ou

Ceviche de Daurade au citron vert

Saint Jacques rôties,  
risotto crémeux minestrone de légumes

ou

Le Lièvre à la Royale,  
sauce poivrade, cannelloni aux légumes

ou

Onglet de veau, gratin dauphinois  
et ravioles aux cèpes

Trilogie de fromages secs

ou

Dessert à la carte

# BRASSERIE du Théâtre

## 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)

Planche apéritive à partager : 12€

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

Steak haché ou filet de poisson ou saucisson lyonnais  
accompagné de frites ou légumes de saison

2 boules de glaces ou dessert du jour

1 sirop à l'eau

## CARTE DES BOISSONS

### APÉRITIFS :

Apéritif Maison : Beaujolais "Rose Granit" méthode traditionnelle (12cl)	5,90€
Cocktail Apérol Spritz / Mojito (n'hésitez pas à consulter notre Carte Cocktails)	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 (25cl) 3,20€ (50cl) 6,00€	
Grimbergen de Saison (25cl) 3,30€ (50cl) 6,10€	
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, Framboise, Mangue, Orange, Pamplemousse, Nectar de Poire, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche, Nectar d'Ananas, Tomate, Citron vert)	3,00€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,00€
Schwepes Agrum, Schwepes 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€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,50€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso Lavazza	1,70€	Get 27, Get 31	4,50€
Grand Café Lavazza	3,20€	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	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

## LES SALADES

Salade Saint Marcellin	10,00€ la petite	13,50€ la grande
(St Marcellin pané, figues, cerneaux de noix, tomates)		
Salade Caesar	10,00€ la petite	13,50€ la grande
(Poulet froid grillé, tomate, oeuf dur, croustons, parmesan, sauce Caesar)		
Salade Lyonnaise	10,00€ la petite	13,50€ la grande
(Lardons, oeuf poché, croûtons, tomate)		

## LES POISSONS

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz 3 couleurs	16,00€
Tartare de Saumon, avocat, pamplemousse, sésame*	16,50€
Daurade entière cuite au four, raviole ouverte aux petits légumes, sauce anisée	19,00€
Saint Jacques rôties, risotto crémeux minestrone de légumes	21,00€

## LES VIANDES

Jarret de porc confit à la bière, pomme de terre vapeur, étuvée de choux	17,00€
Pièce du boucher : sauce barbecue/au bleu/ beurre maître d'hôtel*	18,50€
Onglet de veau, gratin dauphinois et ravioles aux cèpes	20,00€
Tartare de Bœuf au couteau, câpre, cornichon, sauce cocktail*	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€

\* = plats servis accompagnés de frites et salade verte

## LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Le Foie gras de canard mi-cuit, pommes caramélisées, toast (entrée)	14,00€
Andouillette de Mr Braillon, sauce moutarde, gratin dauphinois	18,50€
La Choucroute dans la tradition	17,00€
Le Saucisson chaud, pomme de terre vapeur et salade verte	14,00€
Le Lièvre à la Royale, sauce poivrade, cannelloni aux légumes	20,00€

## 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 poire/coing, crème glacée yaourt bulgare	6,90€
Moelleux au chocolat, crème glacée vanille	6,90€
Paris Brest, crème glacée vanille	6,90€
Dôme chocolat noir et mousse exotique	7,50€
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

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€