

## Menu Mise en Scène 29 €

Menu proposé uniquement le soir et le week-end

Morilles, petits pois et fèves mijotés dans un jus de viande, oeuf cuit mollet et bouquet d'aromates sur toast

ou

Petite salade au choix dans la carte

Pêche du jour, cuite comme une bouillabaisse, jeunes légumes fondants, rouille

ou

Rôti de veau rosé cuit basse température, jus au thym, jardinière de légumes printaniers et gnocchis

Dessert du jour

ou

Fromage blanc

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

Steak haché ou Filet de poisson ou Croque-monsieur 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)	8,50€
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) 6,20€	
Grimbergen de Saison (25cl) 3,30€ (50cl) 6,40€	
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)	3,20€
Coca Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Ice Tea pêche (25cl), Orangina (25cl)	3,20€
Schwepes Agrum, Schwepes Tonic (25cl)	3,20€
Limonade artisanale (25cl), Perrier (33cl)	3,20€
Supplément sirop ou tranche : +0,30 €	
Sirop à l'eau	2,50€

### EAUX PLATES & GAZEUSES :

Evian, Badoit, San Pellegrino (100cl)	4,50€
1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino, 1/2 Evian	3,50€

### BOISSONS CHAUDES

### DIGESTIFS (4cl)

Café expresso Lavazza	1,70€	Get 27, Get 31	4,50€
Grand Café Lavazza	3,30€	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€

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

# BRASSERIE du Théâtre

## Carte proposée le Dimanche

### Planche Apéro à partager : 12€

### LES SALADES

<b>L'Italienne</b> (Carpaccio de tomates de couleur, mozzarella, jambon de Pays et sorbet tomate basilic, salade verte)	11,50€ la petite	15,00€ la grande
<b>Salade Poke bowl</b> (A base de céréales et crudités de saison, baies et fruits secs)	11,50€ la petite	15,00€ la grande
<b>La Caesar</b> (Salade, Poulet mariné aux épices douces, oeuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar)	11,00€ la petite	14,00€ la grande

### LES POISSONS

<b>Tartare de Saumon</b> , tomates confites, pignons de pin*	16,90€
<b>Pêche du jour</b> , cuite comme une bouillabaisse, jeunes légumes fondants, rouille	20,00€

### LES VIANDES

<b>Carpaccio de Bœuf</b> , pesto, parmesan et crème balsamique*	16,90€
<b>Tartare de Bœuf</b> au couteau, câpre, cornichon, sauce cocktail*	17,90€
<b>Burger Classic bacon</b> : Cheddar ou Emmental*	17,90€
<b>Suprême de Volaille fermière</b> , sauce morilles, légumes et fricassée de rattes	22,00€
<b>Pièce du Boucher</b> : sauce poivre/au bleu/ beurre maître d'hôtel*	18,90€

\* = plats servis accompagnés de frites et salade verte

### LA SPÉCIALITÉ DE SAISON

<b>Les Grenouilles en persillade*</b>	21,00€
---------------------------------------	--------

### LES FROMAGES

<b>Faisselle</b> , servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature	4,20€
<b>Cervelle des Canuts</b>	5,00€
<b>Trilogie de fromages secs</b> de la fromagerie Blanc	6,90€

### LES DESSERTS

<b>Dessert du jour</b> (nous consulter)	4,20€
<b>Moelleux au chocolat</b> , crème glacée vanille	6,90€
<b>Café gourmand</b>	6,90€
<b>Thé/infusion gourmande</b>	7,90€

### LES GLACES

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

## CARTE DES VINS 75cl et Verres

### VINS BLANCS :

<b>Beaujolais / Bourgogne :</b>		
Beaujolais AOP, Chardonnay, Marine et Julien Guty	22€	4,50€
Mâcon Chardonnay G. Talmard	25€	
Viré Clessé, Duchet	36€	
Saint Véran «Les sables» G.Martin	29€	
Pouilly-Fuissé «Vieilles vignes» M. Guerrin et fils	45€	
Montagny 1er cru Vignerons de Buxy	35€	
Meursault V. Bouzereau	65€	

### Vallée du Rhône :

Condrieu «Les Lônes» J. Pilon	59€	
Viognier de l'Ardèche, Domaine le Péquélou, Grangeon	26€	
Saint Joseph Domaine Farjon	44€	
Crozes Hermitage, Clairmont	32€	5,90€

### Alsace :

Gewurztraminer, vieilles vignes Dom. St Rémy	30€	
--	-----	--

<b>Gascogne</b> : Tariquet 1ères Grives (vin moelleux)	24€	4,50€
--	-----	-------

### VINS ROUGES :

<b>Beaujolais</b> : Beaujolais Flache Sornay	19€	
Brouilly «Domaine de la Roche Saint Martin» Béréziat	24€	4,50€
Régnié «Vin Sauvage à poil», Chateau de la Terrière	24€	
Côte de Brouilly Jean Paul Brun	30€	
Chenas «Les Gandelins» G. Bouchacourt	26€	
Morgon «Flache Sornay»	25€	
Morgon «Cote du Py» Foillard	45€	
Saint Amour Domaine de la Pirolette	32€	
Moulin à Vent, Château de la Terrière	36€	
<b>Bourgogne</b> : Pinot Noir, Château de la Terrière	26€	
Givry 1 <sup>er</sup> Cru «Les bois chevaux» Domaine Thenard	35€	
Savigny vieilles vignes «Loichet»	45€	
Pommard 1 <sup>er</sup> cru Les Epenots Moissenet-Bonnard	89€	

### Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône, «Belleruche», Chapoutier	24€	4,50€
Côte Rôtie «La Triotte» Domaine Garon	69€	
Crozes Hermitage Clairmont «Le Palais»	32€	
Saint Joseph Domaine Blachon «Tradition»	36€	
Vacqueyras «Guarrigues» Montirius	39€	
Côtes du Luberon AOP «La Ciboise», M. Chapoutier	18€	
<b>Languedoc</b> : Pic Saint Loup «Aérien» Chateau la Salade	29€	
IGP Oc Syrah Terroir d'Altitude Fortant	19€	

### Bordelais :

Chateau St Florin	19€	
Saint Emilion «Le Jardin de Queyron Pindefleurs»	35€	

<b>Espagne</b> : Marques de Villar, Rioja	30€	5,50€
---	-----	-------

### VINS ROSÉS :

<b>Beaujolais</b>		
Beaujolais rosé «Les Griottes» P.M. Chermette	22€	4,50€

### Provence

Côtes de Provence AOP «Note Bleue» Maîtres vigneron St Tropez	19€	
Puech Haut «Argali» IGP Pays d'Oc	30€	
Bandol Domaine la Nartette	35€	

### Corse

Domaine Vecchio IGP Ile de Beauté	26€	
-----------------------------------	-----	--

### VINS EFFERVESCENTS :

Crémant de Bourgogne Bailly Lapierre Réserve brut	27€	5,50€
Champagne Courtillier brut	45€	8,50€
Champagne Grand Cru 100% Chardonnay, blanc de blancs, P. Legras	54€	
Champagne Tsarine, Cuvée Brut Premium	59€	

## CARTE DES VINS

«Demies bouteilles et Magnum»

### VINS ROUGES :

<b>Beaujolais</b> :			
Brouilly Frédéric Trichard	15€		
Moulin à Vent, JP Brun			58€

### Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône «Belleruche» Chapoutier	16€		41€
Crozes Hermitage «La petite Ruche», Chapoutier	19€		
Saint Joseph Deschamps	24€		

### VINS ROSÉS :

Côtes de Provence AOP Pinchinat		16€	49€
Côtes de Provence Cuvée Golfe de Saint Tropez			35€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.