

## 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

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€

### 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

# BRASSERIE du Théâtre

Planche Apéro  
à partager :  
12€

## FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 16,90€

Entrée + Plat 14,90€

Plat + Dessert 14,90€

Plat 11,90€

supplément Café Gourmand au dessert + 3,00€ (ou 4,00€ pour Thé Gourmand)

## LES SALADES

L'Italienne	11,50€ la petite	15,00€ la grande
(Carpaccio de tomates de couleur, mozzarella, jambon de Pays et sorbet tomate basilic, salade verte)		
Salade Poke bowl	11,50€ la petite	15,00€ la grande
(A base de céréales et crudités de saison, baies et fruits secs)		
L'Océane	11,00€ la petite	14,00€ la grande
(Rosace de poulpe cuit au bouillon, salade de mâche, piquillos doux, menthe fraîche et croûtons)		
La Caesar	11,00€ la petite	14,00€ la grande
(Salade, Poulet mariné aux épices douces, oeuf dur, croûtons, pétales de parmesan et sauce Caesar)		

## LES POISSONS

Tartare de Saumon, tomates confites, pignons de pin*	16,90€
Pavé de Thon snacké mi-cuit, sauce satay, wok de légumes	19,00€
Pêche du jour, cuite comme une bouillabaisse, jeunes légumes fondants, rouille	20,00€
Burger Poisson, Sauce tartare, tomate, roquette, Cheddar ou Emmental*	16,90€

## LES VIANDES

Carpaccio de Bœuf, pesto, parmesan et crème balsamique*	16,90€
Tartare de Bœuf au couteau, câpre, cornichon, sauce cocktail*	17,90€
Burger Classic bacon : Cheddar ou Emmental*	17,90€
Burger Poulet : miel et moutarde à l'ancienne, Cheddar ou chèvre frais*	17,90€
Burger Végétarien (steak soja-tomate-basilic) : Cheddar ou Emmental*	17,90€
Suprême de Volaille fermière, sauce morilles, légumes et fricassée de rattes	22,00€
Pièce du Boucher : sauce poivre/au bleu/ beurre maître d'hôtel*	18,90€
Côte de Bœuf, sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel, pour 2 personnes*	59,00€

\* = plats servis accompagnés de frites et salade verte

## LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Le Foie gras de canard mi-cuit en ballotine, toast (entrée)	14,00€
Les Grenouilles en persillade*	21,00€

## LES FROMAGES

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

## LES DESSERTS

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

## LES 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/coco	
Nos parfums de sorbets : citron/cassis/fraise/ananas/poire	
Nos Compositions glacées :	
Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka	8,50€
Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27	8,50€
Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Beaujolais	8,50€