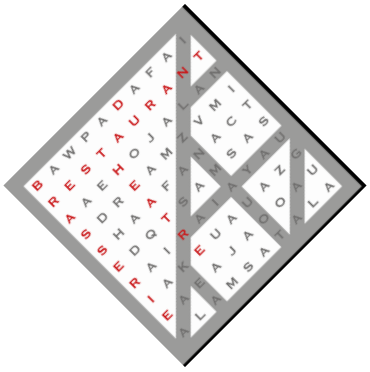

BRASSERIE DU THÉÂTRE

Depuis 1899

La Carte

Les prix s'entendent taxes & service compris.

Consultez nos suggestions du moment selon l'humeur de la cheffe !

ICI, TOUT EST FAIT MAISON,
MÊME LES PAINS À BURGER, LE PAIN D'ÉPICES, LA FOCACCIA, LES FONDS DE SAUCE... TOUT SAUF LES GLACES DES ALPES ET LE PAIN DE MATT !

Les Coulisses
33,50 €

Blanc-manger aux herbes fraîches,
tartine de jaune d'œuf confit
au parmesan & pickles

ou

Bonite marinée & grillée à la flamme,
vierge de concombre à la menthe
& tomate confite

Pavé de truite à la vapeur,
chou-fleur rôti aux épices,
sauce au piment jalapeño

ou

Filet mignon de porc au saté,
carottes fanes confites
& pommes de terre fondantes

Dessert du jour
ou
Salade de fruits
ou
Riz au lait vanille & coco,
dacquoise au citron vert

Menu Enfant
14,00 €

Plat garni
1 Boule de glace
1 Sirop

La Scène
41,00 €

Saumon en gravelax,
betterave & agrumes

ou

Carpaccio de magret de canard mi-cuit,
orange, roquette & parmesan

Gambas juste rôties, arancini,
crème de crustacés & vierge
de poivrons au zeste de citron

ou

Conchiglioni farcis à
l'épaule de veau confite,
jus & petits légumes

Dessert à la carte

L'Avant-Première
52,50 €

Grosses gambas panées au panko,
mayonnaise épicée
& tartare de tomates

ou

Escalope de foie gras poêlée,
pain d'épices maison, artichauts
& éclats de jambon cru

Pavé de bar snacké à l'unilatérale,
artichaut rôti au jambon serrano
& jus de volaille

ou

Poulet de Bresse "Miéral" à la crème,
vin jaune & morilles

Dessert à la carte

Entrées

Blanc-manger aux herbes fraîches, tartine de jaune d'œuf confit au parmesan & pickles	15,00 €
Bonite marinée & grillée à la flamme, vierge de concombre à la menthe & tomate confite	17,00 €
Saumon en gravelax, betterave & agrumes	19,00 €
Carpaccio de magret de canard mi-cuit, orange, roquette & parmesan	20,00 €
Grosses gambas panées au panko, mayonnaise épicée & tartare de tomates	24,00 €
Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices maison, artichauts & éclats de jambon cru	24,00 €

Poissons

Pavé de truite à la vapeur, chou-fleur rôti aux épices, sauce au piment jalapeño	22,00 €
Gambas juste rôties, arancini, crème de crustacés & vierge de poivrons au zeste de citron	24,00 €
Dos de cabillaud à la façon d'un aïoli	26,00 €
Pavé de bar snacké à l'unilatérale, artichauts rôtis au jambon serrano & jus de volaille	29,00 €

Viandes

Filet mignon de porc au saté, carottes fanes & pommes de terre fondantes	22,00 €
Conchiglionis farcis à l'épaule de veau confite, jus & petits légumes	26,00 €
Poulet de Bresse "Miéral" à la crème, vin jaune & morilles *	34,00 €
Filet de bœuf à la crème & morilles, purée de pommes de terre *	37,00 €
Cœur de ris de veau du Mail – signature « Roger Charolles » *	39,00 €
Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre *	39,00 €
Selle d'agneau, rôtie aux herbes, jus à l'ail doux & légumes - servie pour 2 personnes *	52,00 €

* 20min d'attente en direct

Végétarien

Arancini au pesto & légumes de saison	19,00 €
Tartine de légumes de saison sur une focaccia grillée & frottée à l'ail	19,00 €

Côté Bistrot

Salade de chèvre chaud & jambon cru	19,00 €
Tomates anciennes & mozzarella di bufala fraîche, focaccia & sorbet tomate	20,00 €
Steak tartare de bœuf haché au couteau - frites & salade – ± 180 g	20,00 €
Steak tartare de bœuf haché au couteau à l'italienne & aubergines – ± 180 g	20,00 €
Cheese burger, frites & salade	21,00 €
Burger de saumon, mayonnaise, pesto & mozzarella fraîche, frites & salade	22,00 €
Tartare de saumon frais à l'aneth, croustillant de riz, mayonnaise épicée	22,00 €

Fromages

Sélection de fromages affinés par Fabien Picard	8,00 €
Faisselle	4,00 €

Les Desserts

Salade de fruits frais, sorbet citron-basilic	8,50 €
Riz au lait vanille & coco, dacquoise au citron vert	8,50 €
Tarte au citron meringuée à notre façon, sorbet citron vert	9,50 €
Buiscuit au chocolat, crémeux chocolat & passion, sorbet passion	9,50 €
Verrine de fraises fraîches à la façon d'un fraisier	9,50 €
Tartelette aux poires, cacahuètes & caramel	9,50 €
Millefeuille de pommes façon tatin & crème légère	9,50 €
Café gourmand	11,00 €

Les Glaces des Alpes

maître artisan glacier depuis 1988

Les Glaces

Vanille Bourbon - Noisette
Cannelle - Pistache de Sicile
Confiture de lait - Nuty
Yaourt au lait de Montagne
Vanille & macadamia - Coco
Chocolat au lait - Caramel salidou
Praline rose lyonnaise - Chocolat
Menthe & chocolat - Café arabica

1 Boule

3,30 €

2 Boules

6,00 €

3 Boules

7,50 €

Chantilly maison

2,00 €

Les Sorbets

Ananas du Costa Rica
Framboise - Pêche de vigne
Citron basilic
Citron de Sicile - Passion
Fruits des tropiques
Orange sanguine de Sicile
Citron vert - Cassis
Fraise sengana - Poire williams

Les Coupes Glacées - 10,00 €

Coupe Exotique
Glace Coco, sorbet Exotique,
tartare d'Ananas au Citron vert,
coulis de Mangue & Chantilly

Fraise Melba
Glace vanille, Fraises fraîches,
coulis de Fruits rouges & Chantilly

Coupe Gourmande
Glaces Vanille & Macadamia, Chocolat au Lait,
morceaux de Cookies,
Sauce caramel & Chantilly

Dame Blanche
Glace Vanille, Chocolat & Chantilly

Chocolat Liégeois
Glace Chocolat, sauce chocolat & Chantilly

Café Liégeois
Glace Café, expresso & Chantilly

Colonel
Sorbet Citron & Vodka de la distillerie du Rhône