

Les Entrées

Oeuf cocotte, fondue d'épinard, parmesan	9
Pâté en croute au râble de lapin, gelée claire	11
Soupe Thaï Gambas & Bœuf aux petits légumes	12
Salade Caesar « L'Originale... »	
Salade romaine, croustillant de poulet pané, tomate, parmesan, œuf dur, sauce à l'anchois	
Moyenne:	12
Grande:	18

Pâtes, Risotto & Légume

Lasagne de légumes gratinée au parmesan	17
Courge rôtie, semoule de quinoa	16
Bouillon aux épices (plat vegan)	
Risotto de Saint Jacques aux pleurotes, Emulsion au basilic	23

Les Poissons

Filet d'esturgeon & coquillages, Jus de fèves de tonka, gnocchi maison	25
Dos de cabillaud rôti	
Wok de légumes, mesclun de salade	20

Les Viandes

Joue de bœuf en papillote de choux vert, Cœur de foie gras & jus corsé	23
---------------------------------------------------------------------------	----

Le Burger Signature & ses frites fraîches

21.5

Pain aux céréales cuit au four garni de son tartare de bœuf cuit assaisonné à la tomate séchée, échalote, coriandre et de sa sauce au chorizo

Tartare de bœuf Limousin 180gr Assaisonné par nos soins, sucrose & frites fraîches « Tartare ou César à vous de choisir... »	17
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Les Fromages

Faisselle de fromage blanc à la louche « Façon cervelle de Canut, coulis de fruits, à la crème, sucré... A vous de choisir »	4
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Demi Saint Marcellin « La Mère Richard »	5
------------------------------------------	---

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les Douceurs

Minestrone de fruits frais	7
Crème brûlée	7
Praline rouge	
Panier de pommes gourmand	8
Coussin façon Paris-Brest	8
Croustillant sésame, crémeux de mangue, Coco & menthe	8

Menu
Théâtre 25

Fish & chips de Julienne mariné à la bière et gingembre, pommes pont neuf, sauce aux herbes

ou

Tartare ou César de bœuf « Charolais » 180gr
Sucrose & frites fraîches

ou

Fricassé de suprême de volaille « pattes jaunes »
à l'ancienne

ou

Les créations du moment viande ou poisson...
~

Demi Saint Marcellin « La Mère Richard »

ou

Tartelette au citron vert & zeste de cumbawa

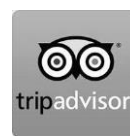
ou

Minestrone de fruits frais

ou

Notre Nespresso gourmand
(Suppl. 2.70€)

« Aucun changement de mets n'est possible dans ce menu »



La Carte

Des Boissons

Les Apéritifs

Kir 12cl	4.90€
Ricard, Pastis 2cl	4.80€
Martini blanc, rouge, rosé, extra dry 7cl	6.00€
Campari 7cl	6.00€
Suze 7cl	5.90€
Porto 7cl	6.90€
Gin Bombay Sapphire 4cl	10.00€
Les Bières :	
Kronembourg, Pelforth Brune, Affligem, Grimbergen,	
Lefe Blonde, Carlsberg, Edelweiss 33cl	6.50€
Heineken Pression 25cl	4.50€
Affligem Pression 25cl	5.50€

Les Jus de Fruits par Alain Milliat

	33cl	7.00€
Jus d'Ananas du Panama		
Jus de tomate Noir de Crimée		
Jus de Pomme Cox's de Caen		
Nectar de Fruit de la Passion du Panama		
Nectar de Pêche blanche du Gers		
Nectar Fraise de la Vallée du Rhône		
Nectar Framboise de L'Aisne		
Nectar de Mangue de Colombie		
Nectar de Poire d'été des Coteaux de Lyonnais		

Les Eaux Minérales

Evian, Vittel,	50cl	4.00€
Badoit, San Pellegrino	100cl	5.50€
Chateldon 75cl		6.50€
Jus de Fruits et Soda		
Coca-cola, Coca-cola light,		4.50€
Coca-cola Zéro, Sprite 33cl		
Orangina, Ice Tea, Schweppes 25cl		4.50€
Jus Granini		4.50€
(orange, pomme, ananas, tomate, abricot, fraise) 25cl		

Les Boissons Chaudes

Nespresso	2.70€
Nespresso décaféiné	2.70€
Thé NUNSHEN	4.70€
Thé "Comptoir des thés"	4.50€
Infusion	4.50€



 AOP Coteaux du Lyonnais 2016
« Prestige » Régis Descotes
Vallée du Rhône- Rouge fruité

La bouteille (75cl) 32.00€
Le verre (15cl) 7.00€

 IGP Chablis 2018
Domaine Laroché
Bourgogne - Blanc généreux


La bouteille (75cl) 43.00€
Le verre (15cl) 9.00€

 AOP Saint Joseph 2016
Domaine Grangier
Vallée du Rhône - Rouge équilibré & épice

La bouteille (75cl) 42.00€
Le verre (15cl) 8.50€

 IGP Viognier Ardèche 2016
Maison Chapoutier
Les granges de mirabelle - Blanc gourmand & fruité

La bouteille (75cl) 33.00€
Le verre (15cl) 7.50€

 AOP Médoc 2015
« Château Patache d'Aux »
Bordeaux - Rouge structuré & épice

La bouteille (75cl) 40.00€
Le verre (15cl) 8.00€

 AOP Puech Haut Prestige 2017
« Château Puech Haut »
Languedoc - Rosé élégant & fruité

La bouteille (75cl) 40.00€
Le verre (15cl) 9.00€

 AOP Givry 2016
« Le Village » - Domaine Masse
Bourgogne - Rouge léger & fruité

La bouteille (75cl) 43.00€
Le verre (15cl) 9.50€