



BRASSERIE DU THÉÂTRE

————— Depuis 1899 —————

LA CARTE

Nos menus

LES COULISSES - 33,00 €

Velouté de Petits pois, salade d'Asperges crues, Menthe & Haddock fumé
ou
Tatin d'échalotes, Tomates & Poivrons confits, pesto de Roquette & Cerveille de Canut
-
Pavé de Truite à la vapeur, Crêpes de Maïs, Carottes fanes & sauce Chimichurri
ou
Ballotine de Volaille aux Olives, raviolis au Basilic & jus de Volaille tranché
-
Dessert du jour ou Salade de fruits ou Paris-Brest déstructuré

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

LA SCÈNE - 40,50 €

Raviolis aux olives Taggiasche, émulsion au Parmesan & chapelure de Jambon cru
ou
Ceviche de Thon à la Mangue & Citronnelle, Pickles d'oignons rouges
-
Dos de Cabillaud façon Bouillabaisse, Pommes de terre Safranées
ou
Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées confit à l'Ail fumé, Polenta croustillante & Légumes
-
Dessert au choix

L'AVANT-PREMIÈRE - 52,00 €

Grosses Gambas panées au Panko, Mayonnaise aux crustacés & Tartare de tomates
ou
Saumon en Gravelax, Betterave & Agrumes
-
Filet de Daurade royale snacké, Tatin d'échalotes au thym & vierge d'herbes fraîches
ou
Poulet de Bresse "Miéral" à la crème, vin Jaune & Morilles
-
Dessert au choix

À la carte

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine française

ENTRÉES

Velouté de Petits pois, salade d'Asperges crues, Menthe & Haddock fumé	15,00 €
Tatin d'échalotes, Tomates & Poivrons confits, pesto de Roquette & Cervelle de Canut	17,00 €
Raviolis aux olives Taggiasche, émulsion au Parmesan & chapelure de Jambon cru	18,00 €
Ceviche de Thon à la Mangue & Citronnelle, Pickles d'oignons rouges	19,00 €
Saumon en Gravelax, Betterave & Agrumes	23,00 €
Grosses Gambas panées au Panko, Mayonnaise aux crustacés & Tartare de tomates	24,00 €

POISSONS

Pavé de Truite à la vapeur, Crêpes de Maïs, Carottes fanes & sauce Chimichurri	22,00 €
Dos de Cabillaud façon Bouillabaisse, Pommes de terre Safranées	26,00 €
Filet de Daurade royale snacké, Tatin d'échalotes au thym & vierge d'herbes fraîches	29,00 €
Risotto au Homard, sauce crustacés	41,00 €

VIANDES

Ballotine de Volaille aux Olives, raviolis au Basilic & jus de Volaille tranché	22,00 €
Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées confit à l'Ail fumé, Polenta croustillante & Légumes	26,00 €
Poulet de Bresse "Miéral" à la crème, vin Jaune & Morilles *	34,00 €
Cœur de Ris de veau rôti, Légumes du moment & Jus de veau réduit *	37,00 €
Cœur de Ris de veau du Mail – SIGNATURE « ROGER CHAROLLES » *	37,00 €
Filet de Bœuf Charolais à la crème & aux Morilles, Crêpes parmentières *	37,00 €

* : 20MIN D'ATTENTE EN DIRECT

VÉGÉTAL

Risotto aux Légumes de saison & Vierge aux herbes	19,00 €
Raviolis aux olives Taggiasche, émulsion au Parmesan	19,00 €
Tartine Niçoise, Focaccia aux olives, Œuf mollet frit	19,00 €

BISTROT

Salade de Chèvre chaud & Jambon cru	19,00 €
Carpaccio de bœuf Aubrac au Pistou & Parmesan - Frites & Salade	19,00 €
Tomates Anciennes & Mozzarella di Bufala fraîche, Pistou & Focaccia, sorbet Tomate – EN SAISON	19,00 €
Steak Tartare de Bœuf haché au Couteau - Frites & Salade – ± 180 G	20,00 €
Cheese Burger - Frites & Salade	20,50 €
Tartine Niçoise, Focaccia aux olives, Œuf mollet frit, Thon frais & Anchois	21,00 €
Tartare de Saumon frais à l'Aneth - Frites & Salade	22,00 €