



BRASSERIE DU THÉÂTRE

Depuis 1899

À PARTAGER... OU PAS !

ARANCINI AU PESTO 8,00 €
6 PIÈCES

RILLETTES DE SAUMON 12,00 €
& FOCACCIA GRILLÉE

CROQUE AU PAIN DE MIE DE CHEZ MATT 14,00 €
JAMBON TRUFFÉ & PARMESAN

RILLETTES DE CANETTE DE DOMBES 11,00 €
ET PAIN GRILLÉ

ACCRAS DE POISSON 8,00 €
6 PIÈCES

UNIQUEMENT À L'APÉRO !

LA CARTE

LES PRIX S'ENTENDENT TAXES & SERVICE COMPRIS.



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

34,00 €

VELOUTÉ DE POTIMARRONS,
CAPPUCCINO & PRALIN DE CÈPES,
CHAPELURE DE LARD FUMÉ

OU

ŒUF MOLLET FRIT FAÇON MEURETTE, MOUSSE
DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE

RISOTTO DE MOULES
DE BOUCHOT AU SAFRAN

OU

COCHON FERMIER FAÇON « PULLED PORK » &
TATIN DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES

DESSERT DU JOUR
OU
SALADE DE FRUITS

OU

VERRINE POIRE, NOIX DE PÉCAN & CAFÉ
À LA FAÇON D'UN TIRAMISU

MENU ENFANT

14,00 €

PLAT GARNI
1 BOULE DE GLACE
1 SIROP

LA SCÈNE

41,50 €

SAUMON EN GRAVELAX,
BETTERAVE & AGRUMES

OU

CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CHAMPIGNONS
À LA CRÈME DE PERSIL & AIL DOUX

OU

CRÈME BRÛLÉE AU MONT D'OR & SAUCISSE
DE MORTEAU, CRÈME MONTÉE AU VIN JAUNE

RISOTTO DE GAMBAS, ÉMULSION DE
CRUSTACÉS AU KAFFIR & YUZU

OU

CANETTE DE LA DOMBES EN DEUX
CUISSONS, POMMES DE TERRE
& CHAMPIGNONS, JUS RÉDUIT

DESSERT À LA CARTE

L'AVANT-PREMIÈRE

52,50 €

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
PAIN D'ÉPICES, CONFITURE DE POTIMARRONS
À LA VANILLE & PICKLES

OU

CARPACCIO DE THON FUMÉ AU CITRON VERT,
CORIANDRE FRAÎCHE & POIVRE SAUVAGE.
FOCACCIA & MOUSSE DE BEURRE FUMÉ

SAINT-JACQUES FRANÇAISES RÔTIES,
TOPINAMBOURS, VIERGE DE NOISETTES &
CHÂTAIGNES, JUS DE VOLAILLE

OU

PAVÉ DE BAR RÔTI, RISOTTO DE CELERI
& VIERGE D'ARTICHAUTS À L'ANETH

OU

POULET DE BRESSE "MIÉRAL" À LA CRÈME,
VIN JAUNE & MORILLES

DESSERT À LA CARTE

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRONS, CAPPUCCINO & PRALIN DE CÈPES, CHAPELURE DE LARD FUMÉ	15,00 €
ŒUF MOLLET FRIT FAÇON MEURETTE, MOUSSE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE	16,00 €
CASSOLETTE D'ESCARGOTS, CHAMPIGNONS À LA CRÈME DE PERSIL & AIL DOUX	19,00 €
CRÈME BRÛLÉE AU MONT D'OR & SAUCISSE DE MORTEAU, CRÈME MONTÉE AU VIN JAUNE	19,00 €
SAUMON EN GRAVELAX, BETTERAVE & AGRUMES	20,00 €
CARPACCIO DE THON FUMÉ AU CITRON VERT, CORIANDRE FRAÎCHE, POIVRE SAUVAGE, FOCACCIA & BEURRE FUMÉ	22,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, PAIN D'ÉPICES, CONFITURE DE POTIMARRONS À LA VANILLE & PICKLES	24,00 €

POISSONS

RISOTTO DE MOULES DE BOUCHOT AU SAFRAN	23,00 €
RISOTTO DE GAMBAS, ÉMULSION DE CRUSTACÉS AU KAFFIR & YUZU	25,00 €
SAINT-JACQUES FRANÇAISES RÔTIES, TOPINAMBOURS, VIERGE DE NOISETTES & CHÂTAIGNES, JUS DE VOLAILLE	27,00 €
PAVÉ DE BAR RÔTI, RISOTTO DE CELERI & VIERGE D'ARTICHAUTS À L'ANETH	29,00 €

VIANDES

COCHON FERMIER FAÇON « PULLED PORK » & TATIN DE PATATES DOUCES AUX ÉPICES	23,00 €
CANETTE DE LA DOMBES EN DEUX CUISSONS, POMMES DE TERRE & CHAMPIGNONS, JUS RÉDUIT	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 *	38,00 €
FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE *	41,00 €
CŒUR DE RIS DE VEAU DU MAIL – SIGNATURE « ROGER CHAROLLES » *	42,00 €

*
20 MIN
D'ATTENTE
EN DIRECT

VÉGÉTARIEN

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, VIERGE DE NOISETTES & CHÂTAIGNES	19,00 €
ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON, FOCACCIA MAISON & MOUSSE DE BEURRE FUMÉ	19,00 €

CÔTÉ BISTROT

SALADE DE CHÈVRE CHAUD & JAMBON CRU	19,00 €
STEAK TARTARE DE BŒUF HACHÉ AU COUTEAU - FRITES & SALADE – ± 180 G	20,00 €
BURGER DE BŒUF, RACLETTE, CONFIT D'OIGNONS ROUGES & LARD FUMÉ, FRITES & SALADE	21,00 €
BURGER DE SAUMON, MAYONNAISE ÉPICÉE, SUCRINE & TOMME DE CHÈVRE, 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 €
VERRINE POIRE, NOIX DE PÉCAN & CAFÉ À LA FAÇON D'UN TIRAMISU	8,50 €
CHOCOLAT EN TROIS TEXTURES & GLACE VANILLE	9,50 €
SAINT-HONORÉ À LA FLEUR D'ORANGER	9,50 €
MILLEFEUILLE DE CRÊPES FAÇON SUZETTE	9,50 €
MÔELLEUX COCO & NOIX, ANANAS CARAMELISÉ & GLACE COCO	9,50 €
SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND-MANIER OU LA CHARTREUSE JAUNE – 20 MIN D'ATTENTE	11,00 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €

LES GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER DEPUIS 1988

LES GLACES	1 BOULE	LES SORBETS
	3,30 €	
VANILLE BOURBON - NOISETTE		ANANAS DU COSTA RICA
CANNELLE - PISTACHE DE SICILE	2 BOULES	FRAMBOISE - PÊCHE DE VIGNE
CONFITURE DE LAIT - NUTY	6,00 €	CITRON BASILIC
YAOURT AU LAIT DE MONTAGNE	3 BOULES	CITRON DE SICILE - PASSION
VANILLE & MACADAMIA - COCO	7,50 €	FRUITS DES TROPIQUES
CHOCOLAT AU LAIT - CARAMEL SALIDOU	CHANTILLY	ORANGE SANGUINE DE SICILE
PRALINE ROSE LYONNAISE - CHOCOLAT	MAISON	CITRON VERT - CASSIS
MENTHE & CHOCOLAT - CAFÉ ARABICA	2,00 €	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

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

