



BRASSERIE DU THÉÂTRE

————— Depuis 1899 —————

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
& LE PAIN DE MATT !

LES COULISSES

34,50 €

L'ŒUF MOLLET DANS
SON NID DE POMMES DE TERRE,
SIPHON DE PETITS POIS & LARD FUMÉ

OU

GASPACHO DE TOMATES FRAÎCHES,
FOCACCIA GRILLÉE & ROQUETTE

PAVÉ DE TRUITE À LA VAPEUR, CRÊPES
PARMENTIÈRES À LA PATATE DOUCE & SAUCE

CHIMICHURRI

OU

FILET MIGNON DE COCHON
AUX TOMATES CONFITES, PESTO,
AUBERGINES À LA PARMESANE

DESSERT DU JOUR

OU

SALADE DE FRUITS

OU

VERRINE DE FRAISES
À LA FAÇON D'UN FRAISIER

MENU ENFANT

14,00 €

PLAT GARNI

1 BOULE DE GLACE

1 SIROP

LA SCÈNE

42,00 €

SAUMON EN GRAVLAX,
BETTERAVE & AGRUMES

OU

TATAKI DE BŒUF AU BASILIC,
PICKLES & SALADE DE MÂCHE

PÉPINETTES À LA FAÇON D'UN RISOTTO AUX
GAMBAS, CRÈME DE CRUSTACÉS
AU KAFFIR & YUZU

OU

PINTADE DE LA DOMBES EN DEUX FAÇONS,
JUS RÉDUIT & LÉGUMES DE
LAURENT JANODY

DESSERT À LA CARTE

L'AVANT-PREMIÈRE

53,00 €

GROSSES GAMBAS PANÉES AU PANKO,
MAYONNAISE AUX CRUSTACÉS
& TARTARE DE TOMATES

OU

CARPACCIO DE THON AUX ÉPICES THAÏ
& PICKLES

FILET DE DAURADE SNACKÉ,
PANISSE AUX OLIVES, MOUSSELINE AU PISTOU
& ARTICHAUTS VIOLETS

OU

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

DESSERT À LA CARTE

LA CARTE DE CHARLÈNE

ENTRÉES

L'ŒUF MOLLET DANS SON NID DE POMMES DE TERRE, SIPHON DE PETITS POIS & LARD FUMÉ	15,00 €
GASPACHO DE TOMATES FRAÎCHES, FOCACCIA GRILLÉE & ROQUETTE	16,00 €
SAUMON EN GRAVLAX, BETTERAVE & AGRUMES	19,00 €
TATAKI DE BŒUF AU BASILIC, PICKLES & SALADE DE MÂCHE	20,00 €
CARPACCIO DE THON AUX ÉPICES THAÏ & PICKLES	22,00 €
GROSSES GAMBAS PANÉES AU PANKO, MAYONNAISE AUX CRUSTACÉS & TARTARE DE TOMATES	24,00 €

POISSONS

PAVÉ DE TRUITE À LA VAPEUR, CRÊPES PARMENTIÈRES À LA PATATE DOUCE & SAUCE CHIMICHURRI	23,00 €
PÉPINETTES À LA FAÇON D'UN RISOTTO AUX GAMBAS, CRÈME DE CRUSTACÉS AU KAFFIR & YUZU	25,00 €
FILET DE DAURADE SNACKÉ, PANISSE AUX OLIVES, MOUSSELINE AU PISTOU & ARTICHAUTS VIOLETS	27,00 €
DOS DE CABILLAUD À LA FAÇON D'UN AÏOLI	29,00 €

VIANDES

FILET MIGNON DE COCHON AUX TOMATES CONFITES, PESTO, AUBERGINES À LA PARMESANE	23,00 €
PINTADE DE LA DOMBES EN DEUX FAÇONS, JUS RÉDUIT & LÉGUMES DE LAURENT JANODY	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 €
CŒUR DE RIS DE VEAU RÔTI, JUS RÉDUIT & LÉGUMES DE SAISON *	42,00 €
CŒUR DE RIS DE VEAU DU MAIL – SIGNATURE « ROGER CHAROLLES » *	44,00 €

*
20MIN
D'ATTENTE
EN DIRECT

VÉGÉTARIEN

FOCACCIA MAISON BURRATA & ROQUETTE, LÉGUMES CONFITS & PIGNONS DE PIN	20,00 €
BURGER DE LÉGUMES D'ÉTÉ, AUBERGINE AU PANKO & FRITES	20,00 €

CÔTÉ BISTROT

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, SUCRINE À LA CRÈME ACIDULÉE, AIL, OIGNONS FRITS & JAMBON CRU	20,00 €
SALADE NIÇOISE, OLIVES TAGGIASCHE, ANCHOIS « BOQUERONES » & HUILE D'OLIVE	20,00 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SUCRINE À LA CRÈME ACIDULÉE, AIL & FRITES – ± 180 G	21,00 €
CHEESE BURGER & FRITES	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 DE MAMA

SALADE DE FRUITS FRAIS, SORBET CITRON-BASILIC	9,00 €
VERRINE DE FRAISES À LA FAÇON D'UN FRAISIER	9,00 €
PASTEIS DE NATA, SALADE D'AGRUMES & GLACE VANILLE	10,00 €
CHOCOLAT EN CRÉMEUX & BISCUIT, SORBET MENTHE FRAÎCHE	10,00 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE À NOTRE FAÇON	10,00 €
MACARON, CRÉMEUX AUX AGRUMES, SORBET CLÉMENTINE CORSE	10,00 €
DESSERT AUTOUR DE LA FRAISE & DU PETIT POIS, CLIN D'ŒIL À MOUGNA	11,50 €
CAFÉ GOURMAND	11,50 €

LES GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER DEPUIS 1988

LES GLACES

CACAHUÈTE - CHOCOLAT AU LAIT	1 BOULE
CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY - CAFÉ	3,30 €
PRALINE ROSE LYONNAISE - NUTY	2 BOULES
VANILLE BOURBON - CHOCOLAT	6,00 €
VANILLE & MACADAMIA - COCO	3 BOULES
PISTACHE DE SICILE - ARABICA	7,50 €
CARAMEL SALIDOU - CHARTREUSE	CHANTILLY
FLEUR D'ORANGER & ÉCLATS DE PISTACHE	MAISON
	2,00 €

LES SORBETS

BANANE - ABRICOT & ROMARIN
ANANAS DU COSTA RICA - CASSIS
CLÉMENTINE CORSE - CITRON VERT
CITRON DE SICILE - POIRE WILLIAMS
FRUITS DES TROPIQUES - FRAMBOISE
CITRON & BASILIC - PÊCHE DE VIGNE
ORANGE SANGUINE DE SICILE
FRAISE SENGANA

LES COUPES GLACÉES

10,00 €

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

COUPE EXOTIQUE

GLACE COCO, SORBET EXOTIQUE,
TARTARE D'ANANAS AU CITRON VERT,
COULIS DE MANGUE & CHANTILLY

CAFÉ LIÉGEOIS

GLACE CAFÉ, EXPRESSO & CHANTILLY

COLONEL

SORBET CITRON & VODKA DE LA DISTILLERIE DU RHÔNE

COUPE DES PÈRES CHARTREUX

GLACE CHARTREUSE & CHARTREUSE VERTE

