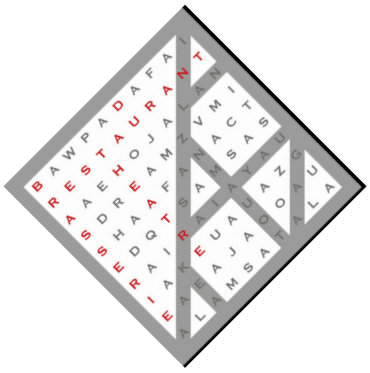


BRASSERIE DU THÉÂTRE

Depuis 1899

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

La Carte

Les prix s'entendent taxes & service compris.



Les Artistes
30,00 €

velouté de potimarrons au
lait de coco & combava

---

petit épeautre crémeux aux champignons,
vierge de noisettes du piémont

---

banana bread, ananas confit
& sorbet cacao

Les Coulisses
35,00 €

velouté de potimarrons au lait de coco
& combava, moules de bouchot

ou

œuf mollet frit, champignons en deux
façons & guanciale grillé

---

tentacules d'encornets grillés aux
épices à la façon d'un couscous

ou

parmentier de cochon fumé
& patates douces

---

dessert du jour

ou

salade de fruits

ou

île flottante au lait de coco,
vanille de madagascar & citron vert

Menu Enfant
14,00 €

plat garni

1 boule de glace

1 sirop

La Scène
43,00 €

saumon en gravelax,
betterave & agrumes

ou

cassolette d'escargots à la purée
d'ail doux & crème de persil,
petits croûtons

---

gambas saisies, déclinaison de panais
& émulsion aux crustacés

ou

filet de canette de la Dombes
cuit rosé, tatin d'échalotes
& jus acidulé

Dessert à la carte

L'Avant-Première
54,00 €

duo de foie gras poêlé & queue de
bœuf confite, bouillon léger

ou

carpaccio de dos de cabillaud au
gros sel, huile d'olive & agrumes

---

coquilles saint-jacques françaises, petit
épeautre aux champignons & noisettes du
piémont, jus de volaille rôti

ou

dos de cabillaud cuit vapeur,
pomme de terre safranée
jus de bouillabaisse & rouille

ou

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

---

dessert à la carte

Entrées

velouté de potimarrons au lait de coco & combava, moules de bouchot	16,00 €
œuf mollet frit, champignons en deux façons & guanciale grillé	16,00 €
saumon en gravelax, betterave & agrumes	19,00 €
cassolette d'escargots à la purée d'ail doux & crème de persil, petits croûtons	19,00 €
carpaccio de dos de cabillaud au gros sel, huile d'olive & agrumes	23,00 €
duo de foie gras poêlé & queue de bœuf confite, bouillon léger	24,00 €

Poissons

tentacules d'encornets grillés aux épices à la façon d'un couscous	23,00 €
gambas saisies, déclinaison de panais & émulsion aux crustacés	26,00 €
dos de cabillaud cuit vapeur, pomme de terre safranée, jus de bouillabaisse & rouille	29,00 €
coquilles saint-jacques françaises, petit épeautre aux champignons & noisettes, jus de volaille	30,00 €

Viandes

parmentier de cochon fumé & patates douces	23,00 €
filet de canette de la Dombes cuit rosé, tatin d'échalotes & jus acidulé	26,00 €
poulet de Bresse "Miéral" à la crème, vin jaune & morilles *	35,00 €
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 €

* 20min d'attente en direct

Côté Bistrot

Focaccia végétarienne - pommes de terre, taleggio, oignons frais	19,00 €
focaccia italienne - pommes de terre, taleggio, oignons frais & guanciale grillé	20,00 €
Steak tartare de bœuf haché au couteau - frites & salade – ± 180 g	20,00 €
Salade César - poulet pané, guanciale grillé, parmesan & sauce césar	21,00 €
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	10,00 €
Île flottante au lait de coco, vanille de Madagascar & citron vert – sans lactose	10,00 €
Chocolat en trois textures, kumquats en confit & sorbet	11,00 €
Banana bread, ananas confit & sorbet cacao – vegan	11,00 €
Gâteau de crêpes façon suzette, sorbet orange sanguine	11,00 €
Dessert de Mama autour de la pistache & du citron de Sicile	11,00 €
Soufflé chaud au Grand-Marnier ou la Chartreuse jaune – 20 min d'attente	12,50 €
Café gourmand	12,50 €

Les Glaces des Alpes

Maître artisan glacier depuis 1988

Les Glaces

Cacahuète - Chocolat au lait
Crème fraîche d'Isigny - Café
Praline rose lyonnaise - Nuty
Vanille bourbon - Chocolat
Vanille & macadamia - Coco
Pistache de Sicile - Arabica
Caramel salidou - Chartreuse
Fleur d'oranger & éclats de pistache

1 Boule
3,30 €

2 Boules
6,00 €

3 Boules
7,50 €

Chantilly 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 - 11,00 €

Coupe exotique
Glace Coco, sorbet exotique,
tartare d'ananas au citron vert,
coulis de mangue & chantilly

Chocolat liégeois
Glace chocolat, sauce chocolat & chantilly

Colonel
Sorbet citron & vodka de la distillerie du Rhône

Coupe des pères chartreux
Glace chartreuse & chartreuse verte

Coupe gourmande
Glaces vanille & macadamia, chocolat au lait,
morceaux de cookies,
sauce caramel & chantilly

Dame blanche
Glace vanille, chocolat & chantilly

Café liégeois
Glace café, expresso & chantilly

Poire belle hélène
Poire pochée, glace vanille & chocolat chaud

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 !