

## LES COCKTAILS DU MOMENT

10€

### Gabulle Cassis

(rhum, citron vert, sirop de cassis, glace pillée)

### Limoncello Margarita

(tequila, limoncello, jus de citron, sirop de miel)

### The Azalea

(vodka, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine, eau pétillante)

### Spritz fruit

(fruit de saison, apéro prosecco)

### Lillet Pomelo

(lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe)

### Mexican Mule

(tequila, citron vert, canne à sucre, Ginger beer, gingembre)

## LES MOCKTAILS DU MOMENT

(sans alcool)

6€

### Virgin Mojito

(menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse et glace pilée)

### Virgin Pinacolada

(crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange)

### So fresh

(jus de citron frais, sirop de canne, eau & feuilles de menthe)

### Virgin Spritz

(Bitter et vin pétillant sans alcool )



# A grignoter

5 accras de légumes herbes fraîches, paprika  
fumé & sauce tomate maison 6€

8 oignons rings, sauce poivron/menthe 5€

4 grosses crevettes panées 8,20€

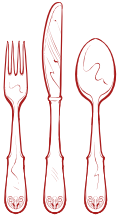
6 bouchées au camembert frit 6€

Assiette de frites 5€

Planche de charcuterie à partager : saucisson  
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo  
ibérique, fromages de saison  
& pickles 18€



# Le café du Théâtre



## **PLAT DU JOUR, 18€**

Du mardi au vendredi, les midis  
*(Possibilité de le passer en formule)*

## **FORMULES**

ENTRÉE + PLAT, 25€

PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 25€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 30€



## **MENU (-12 ans)**

1 plat + 1 dessert + 1 sirop à l'eau, 12€

# Carte du marché

*Entrées, 10€*

*(peuvent être servies en plat + 5€)*

Effilochée d'aile de raie assaisonnée aux herbes,  
crème de choux fleur, somité  
de choux fleur & câpres

Velouté de potimaron, châtaignes & noisettes

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, sauce  
soja, herbes fraîches, concombre &  
graines de sésame

*Plats, 18€*

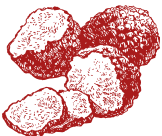
Bavette d'Aloyau poêlée, sauce tartare au  
fenugrec & frites allumettes

Paleron de boeuf braisé au vin rouge,  
mijoté de lentilles vertes

Saumon rôti sur la peau, aumônière  
de pommes de terre & beurre blanc

*Plat végétarien (servi chaud), 16€*

Duxelles de champignons, oeuf parfait  
& émulsion de parmesan





# Carte du marché

## Fromages, 8€



Assortiment de fromages de saison  
de la fromagerie Victor (Orléans)

Œillet de tête de moine,  
comptée d'abricots, amandes  
effilées & torréfiées

## Desserts, 8€

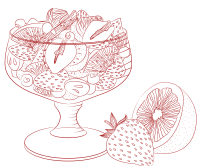
Mille feuilles de pommes & de figues (jardin Effetvert ),  
glace caramel

Financier à la pistache & sorbet chocolat noir

Croustillant de crème d'amande & myrtilles

Sorbets maison du moment

---



Le café  
du Théâtre

Menu Soirée Spectacle

25€

**Paleron de boeuf**

*braisé au vin rouge,  
mijoté de lentilles vertes (plat seul 18€)*

**ou**

**Plat végétarien**

*Duxelles de champignons, oeuf parfait & émulsion  
de parmesan (plat hors formule et/ou seul 18€)*

**&**

**Crème brûlée**

*à la vanille/bourbon (dessert seul 8€)*

**ou**

**Assortiment Fromages**

*3 fromages de saison de la  
fromagerie Victor (dessert seul 8€)*