

# LA CARTE DU MARCHÉ



## À LA CARTE OU EN FORMULE

**FORMULE À 25€ : entrée, plat ou plat & fromage ou dessert**

**FORMULE À 30€ : entrée, plat & fromage ou dessert**

## Les entrées (10 € / version plat, 15 €)

- Carpaccio de langue de boeuf, sauce gribiche revisitée
- Salade de coleslaw, gravlax d'aiglefin, crevettes, coulis de courgette à la menthe
- Pâté en croute, confits d'oignons & pickels de légumes
- Salade Caesar

## Les plats (18 €)

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis)
- Epaulé de porc confite au paprika et curry, haricots noirs
- Burger du chef (piperade à la sauce barbecue) & frites
- Onglet de boeuf, tourtière de pommes de terre au chèvre & péquillos, jus au vin rouge
- Saumon snack, ratatouille du printemps, sauce diable

# LA CARTE DU MARCHÉ



## Les desserts (8 €)

- Gâteau Breton (aux pruneaux)
- Pêches pochées, lemon curry & meringue
- Petits pots de crème vanille et chocolat, calcaire au sucre roux et cacahuètes
- Mélange de fraises et de rhubarbe, sorbet fromage blanc, brisure de crumble aux spéculos
- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment, 7,80€  
(possibilité de l'intégrer à une formule))
- Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), 10€

## (8 €) Assiette de 3 fromages

## Plat végétarien (16 €)

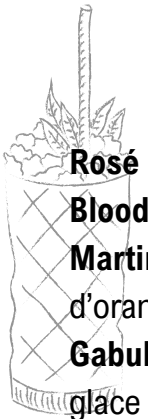
- Polenta crémeuse au comté, oeuf mollet, purée de persil à l'huile d'olive et chips d'oignon

## Les incontournables

- Tataki de thon, mélange de concombre & de daikon, fenouil, & bouillon dashi, 20€
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 25€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 12€

# Les cocktails maison

Le café  
du théâtre



**Rosé Pamplemousse, 7€** : sirop de pamplemousse, rosé & romarin

**Bloody Mary, 10€** : vodka ou gin, jus de citron, tabasco, sel de céleri

**Martini Agrumes, 10€** : martini blanc, ½ jus de citron jaune, ½ jus d'orange, glace pilée

**Gabulle Cassis, 10€** : rhum, ½ jus de citron vert, crème de cassis, glace pilée

**Limoncello Margarita, 10€** : téquila, limoncello, ½ jus de citron jaune, sirop de miel

**Joan Collins, 8€** : gin, ½ jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

**Spritz fruit, 10€** : purée de fruit du moment, apérol, prosecco

**Lillet Pomelo, 10€** : Lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe

**Mexican Mule, 10€** : tequila, sirop de sucre de canne, ginger beer (tonic au gingembre)

## Les mocktails maison (sans alcool), 6€

**Vin pétillant** (mélange d'arômes poire, pomme., fruits rouges..)

**Free punch** : jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, limonade pétillante, rondelles de citron vert et orange, feuille de menthe

**Peach, 6€ (le pichet 1L, 16€)** : 1/2 citron jaune pressé, purée de pêche, jus de pomme, Limonade, feuilles de menthe, glaçons

**Virgin Mojito** : menthe fraîche, ½ jus de citron vert, sucre roux, sirop de sucre de canne, eau gazeuse & glace pilée

**Virgin Pinacolada** : crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange

**So fresh** : ½ jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, eau pétillante & glace pilée

**Virgin Spritz** : bitter & vin pétillant sans alcool

