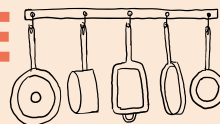




# LA CARTE DU MARCHÉ

Le café  
du Théâtre

## 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 €)

- Poireaux sauce ravigote & faisselle
- Saumon gravlax, aux baies rose et citron, julienne de chou blanc et sésames torréfiées & pickles
- Terrine de gibier et oignons confits
- Velouté de lentilles du Puy & gésiers

## Les plats (18 €)

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis) Pot au feu, légumes d'hiver
- Cabillaud snacké barigoule d'artichauts à la Sétoise & sauce vierge
- Paleron de boeuf snacké, gratin de pâtes Zita, aux lardons & olives noires



# LA CARTE DU MARCHÉ

Le café  
du Théâtre

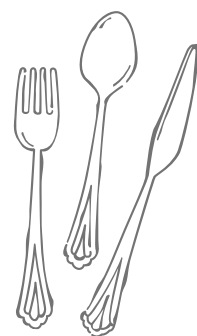
## Les desserts (8 €)

- Croustillant de banane, sorbet chocolat & caramel laitier
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Panna-cotta, manque et gelée d'agrumes
- Moelleux au chocolat, crème anglaise & boule vanille  
(à commander en début de repas)
- 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 (version plat, 16 €)

- Risotto aux légumes & crème de lentilles



## Les incontournables

- Tataki de boeuf façon laotienne : citronnelle, sauce soja, herbes fraîches, concombre & graines de sésame, servi avec un bol d'haricots verts, fèves & petits pois, 18€ (marche en formule)
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 25€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 12€