BAR DES THÉÂTRES

Les Entrées ou Petites faims

Œuf mayo Boiled eggs with homemade mayonnaise	6.90
Filets de Hareng, pommes à l'huile Herring fillets, potatoes in oil	14.50
Gros escargots de Bourgogne sauvages Large burgundy snails x6	15.00
x12	26.00
Foie gras de canard, chutney d'oignons Duck Foie Gras	22.00
Demi camembert rôti au caramel poivré et pomme fruit Half roasted camembert with peppered caramel and apple slices	12.50
Assiette de Saumon Fumé, crème fraîche Smoked salmon, crème fraîche	22.00
Avocat vinaigrette Avocado with salad dressing	7.90
Avocat cocktail, crevettes roses Avocado with small shrimps and cocktail sauce	11.50
Salade d'endives, bleu & noix Endive salad, blue cheese	10.00
Planche de charcuteries et fromages À PARTAGER Delicatessen & cheese	25.00

Les Salades

Caesar **Salade, croutons de pain, blanc de poulet, œuf dur, olives noires, copeaux de parmesan, bacon** Salad, chicken, egg, bacon, Parmesan cheese, breadcrumb, olives, Ceasar dressing	19.00
Poke Bowl saumon ou veggie **Riz, concombre, avocat, saumon, mangue...** Rice, cucumber, avocado, salmon, mango	19.00
Océane **Salade, pamplemousse rose, demi avocat, petites crevettes roses, sauce cocktail, saumon fumé** Salad, smoked salmon, small shrimps, avocado, grapefruit	19.50
Thaï aux épices douces **Poulet mariné aux cinq épices, chou chinois** Chinese cabbage, cabbage, chicken, soft spices dressing, wonton	18.50
Crottin chaud **Salade, fromage de chèvre chaud sur toast, miel et noix** Salad, Warm goat cheese on country toast, honey, nuts	17.50

Les Plats

Tartare de bœuf, préparé par nos soins Home prepared steak tartare, green salad or fried potatoes	20.50

Cheeseburger	19.50
Bacon Cheeseburger	21.00

Andouillette AAAA Chitterling sausage	21.00
Foie de Veau au vinaigre de Xérès Calf's liver with cherry	23.00
Bavette d'Aloyau aux échalotes Flank, shallot dip	20.00
Coeur de Rumsteak Angus au poivre Beef filet pepper sauce	29.00
Blanquette de veau Veal blanquette	22.00
Poulet rôti dans son jus Roasted chicken	17.00
Confit de canard, pommes sautées forestière Duck confit, potatoes & mushrooms	28.00
Tartare de saumon, avocat et mangue Salmon tartare, avocado mango	21.70
Filet de bar, poêlée de légumes Fillet of bass, pan-sautéed vegetables	22.00
Filet de saumon, écrasé de pommes de terre Salmon fillet and mashed potatoes	22.00
Risotto aux Gambas	22.00
Pates fraîches du moment Fresh pasta	22.00

Les Croques

Croque Monsieur	14.00
Croque Madame	15.00
Croque Demoiselle (au poulet)	14.00

Les Omelettes trois Œufs *(uniquement le midi)*

Fines herbes	12.00
Emmental râpé	12.00
Jambon	12.00
Jambon et Emmental râpé	14.00
Emmental râpé et fines herbes	14.00
Jambon et fines herbes	14.00

Tous nos plats sont servis pommes sautées et salade verte, changement de garniture 3€

Les Pizzas Maison

Margherita Mozzarella, basilic frais en feuille Mozzarella, basil	14.00
Epilogue Mozzarella, jambon cru, roquette tomates cerise, copeaux de parmesan Mozzarella, cured ham, salad, Parmesan cheese	17.00
Tartuffo Crème fraîche, mozzarella, avocat, burrata, crème de truffe Fresh cream, mozzarella, avocado, truffle cream	22.00
Théâtre Chorizo, champignons de paris, mozzarella Chorizo, mushrooms, mozzarella	15.00
Alma 4 fromages Mozzarella, emmental, bleu, chèvre Mozzarella, emmental cheese, blue cheese, goat cheese	15.00
Marceau Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, salad	15.00
Comédie Mozzarella, champignons de paris, jambon Mozzarella, mushrooms, ham	15.00
Supplément œuf, extra egg	1.00
Lever de rideau Mozzarella, poivrons, courgettes, champignons de paris, olives noires Mozzarella, sweet pepper, zucchini, mushrooms, olives	15.00
Calzone, pizza soufflée Mozzarella, jambon blanc, œuf Mozzarella, ham, egg	17.00
Supplément burrata extra burrata	5.00

Les Fromages

Saint Nectaire, Cantal ou Camembert	8.00
Assiette des 3 fromages 3 cheeses plate	16.40

Les Desserts

Fondant chocolat, sans gluten, boule de glace vanille Gluten-free chocolate fondant, vanilla ice cream	11.00
Tarte Tatin crème fraîche Caramelized upside-down apple pie	9.50
Profiteroles maison, glace vanille Homemade profiteroles, vanilla ice cream	12.00
Crème brûlée à la vanille Crème brûlée with vanilla	9.00
Crumble aux pommes	9.50
Mont blanc Chestnut cream, meringue and whipped cream	9.50
Mousse au chocolat	9.00
Tartelette citron caramélisée Caramelized lemon pie	9.50
Supplément boule de glace	4.50

Café gourmand Coffee with 3 small desserts	11.00

Les Glaces par notre artisan glacier

La boule de glace, scoop of ice cream	4.50

Les chèques ne sont pas acceptés - Tous les prix sont indiqués en euros - service compris