

L'APÉRITIF au choix parmi nos TAPAS

Palourdes cuites, marinées ail et persil	7
Beignets de calamars à la Romaine	6
Bulots et aioli	6
Poulpes marinés au citron, céleris, piment d'Espelette ..	6
Saucisson de cochon d'Auvergne	6
Chiffonnade de Jambon Serrano	7
Roquefort	7
Comté	6
Saint Marcellin entier pané et miel	9
Tapenade à la Truffe d'été	7
Poivrons grillés marinés à l'ail et romarin	6

HAPPY HOURS
17H - 19H
Tous les jours

50%
SUR TOUTES NOS BOISSONS
(sauf bouteilles)

CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

LES HUÎTRES <small>Mariannes Océan</small>	Les 6	Les 9	Les 12
Fines de claire n.3	14	19	25
Fines de claire n.2	15	21	26



Bouquet de 15 crevettes roses	17
20 Bulots à l'aioli	13
Coquillage du Moment	à l'ardoise
Homard entier du vivier et sa mayonnaise ..	au cours

LA MER SUR UN PLATEAU Sur place ou à emporter

Gourmandises de l'océan	29
10 crevettes roses, 12 bulots, Coquillage du Moment	
L'assiette du petit mousse	24
6 huîtres fines de clair n.2, 6 crevettes, 12 bulots	

Plateau du grand large (1 ou 2 personnes)..... au cours
12 huîtres panachées, 1 homard, 12 crevettes roses, 12 bulots, coquillage du moment

6 HUÎTRES*
9€

OYSTER DAY

TOUS LES JEUDIS
À PARTIR DE 18:00

Réservation recommandée!
*Calibre n°3



L'établissement vous informe que nous n'acceptons pas les chèques.
Nous honorons la plupart des cartes bancaires et les tickets ou chèques restaurant.
Nos prix sont en euros et TTC - Service compris

🍷 Végétarien 🍷 Coup de coeur

Fait maison

BRASSERIE DU THÉÂTRE
BAR À VINS - RESTAURANT - FRUITS DE MER

Fait maison

LES ENTREES

Tartines de chèvre frais & poivrons grillés marinés, salade de saison - 11 🍷
Soupe à l'oignon gratinée au Comté - 11 🍷
Gravelax de saumon maison et son oeuf nuage à la poutargue sur crème d'aneth - 16
Oeuf meurette de la Brasserie - Sauce vin rouge et lard fumé de la Forêt Noire - 11 🍷
Cappuccino Butternut au foie gras - Velouté de Butternut et chantilly au foie gras de canard - 14
Pâté en croûte - Spécialité du Chef - 12
Huîtres gratinées Homardine - 3 huîtres n.2 chaudes à la fondue de poireaux en sauce Homardine et chapelure Panko - 13

LES SALADES

La César de la brasserie - Filets de poulet, poitrine grillée, parmesan, bacon, sauce César (ou tofu grillé 🍷) - 18
Salade gourmande - Saint-Marcellin chaud croustillant, miel au thym, chiffonnade de jambon cru, tomates, noix - 18
Salade de poulpes Gribiche - Pommes de terre tièdes, poulpes marinés, céleris croquants, sauce Gribiche - 19

LES VIANDES

Carré de cochon (300 g) de l'Aveyron braisé, jus réduit au café et son écrasé d'haricots blancs - 24
Pièce du boucher grillée à la Plancha - Sauce café de Paris ou Roquefort au choix, et frites fraîches en 300g - 23 ou 200 g - 19
Suprême de volaille au crémeux de cèpes, écrasé de pommes de terre aux saveurs de truffes - 22
Burger "One Man Chaud" - Double rôsti Burger, bœuf, Saint-Marcellin chaud croustillant, miel au thym, bacon grillé et tomates - 21

LES PATES

Tagliatelles à la Truffe - Tagliatelles crémeuses à la Truffe d'été d'Italie, tomates séchées, olives, jaune d'œuf et Parmesan - 21
Cannelloni à la Méditerranéenne - Artichauts, épinards, tomates séchées, en crème de Mascarpone - 19 🍷
Wok de linguine aux palourdes - Linguine à l'encre de seiche, palourdes en persillade et poutargue - 23

LES SUGGESTIONS

2 suggestions de saison à découvrir chaque jour - à l'ardoise

LES POISSONS

Rôti de lotte à la Réunionnaise - Queue de lotte et lard de Colonnata rôtie au gingembre & curcuma, et son risotto à la salicorne - 20
Cocotte de moules de Bouchot, sauce marinère au Prosecco - 22
Homard du vivier grillé et flambé au cognac, risotto de salicorne et vierge de légumes - au cours
Filet de Saint Pierre, sauce réduite au Gewurztraminer et légumes glacés - 25



MENU DU THÉÂTRE

ENTRÉE + PLAT - 27.9 ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 32.9 PLAT + DESSERT - 25.9

ACTE 1	Oeuf meurette de la Brasserie – Sauce vin rouge et lard fumé de la Forêt Noire 🍷 Soupe à l'oignon gratinée au Comté 🍷 Tartine de chèvre frais et poivrons grillés marinés sur salade de saison 🍷
ACTE 2	Pièce du boucher grillée à la Plancha - sauce café de Paris ou Roquefort au choix, et frites fraîches en 200 g Cannelloni à la méditerranéenne - Artichauts, épinards, tomates séchées, en crème de Mascarpone 🍷 Rôti de lotte à la Réunionnaise - Queue de lotte et lard de Colonnata rôtie au gingembre & curcuma, et son risotto à la salicorne Salade gourmande - Saint-Marcellin chaud croustillant, miel au thym, chiffonnade de jambon cru, tomates, noix
LE FINAL	Cheese cake citron vert, coeur de fruits rouges sur spéculoos Mi-cuit au chocolat Valrhona et sa boule de glace vanille Coupe Mont Blanc - Glace aux marrons et vanille, meringue et chantilly

LE MIDI EXPRESS

(uniquement midi, du lundi au vendredi et hors jours fériés)

Plat	13.9
Menu Plat + Dessert	18.9
Plat + Boisson* + Café	19.9



PLATS

Plat du jour viande
Plat du jour poisson ou végétarien
Soupe à l'oignon et ses tartines gratinées au Comté et jambon cru de pays
Cannelloni à la Méditerranéenne
Artichauts, épinards, tomates séchées, crème de Mascarpone

DESSERTS

Dessert du moment
Coupe glacée chocolat liégeois
Café gourmand

*au verre 25 cl - Coca cola, Limonade, Eau de Perrier, Vittel ou bière pression ou verre de vin 12 cl - IGP Vaucluse

LA FORMULE BRASSERIE

Plat	16.9
Menu Plat + Dessert	23.9



PLATS

Hamburger Original
Bœuf, bacon, crémeux de cheddar, sauce cocktail et frites fraîches
Assiette de charcuterie de pays et salade d'accompagnement
Pâté en croûte maison, jambon cru Serrano et saucisson d'Auvergne
Aioli en cocotte
Cabillaud, oeuf dur et ses légumes

DESSERTS

Dame blanche
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée sucrée
Dessert du moment
Café gourmand



MENU DES PETITS COMÉDIENS

menu valable au moins de 12 ans

11.9€

Beignets de Calamars, frites ou pâtes, ou Beef Burger et frites fraîches accompagné d'une salade verte
Trio gourmand - mousse au chocolat, boule de glace, panacotta ou Mini- Cône Vanille ou Chocolat
et un verre de sirop offert