

Notre carte évolue selon la saisonnalité des produits.

## ENTRÉES

* Le temps passe, les œufs durent "mayonnaise" à l'ail des ours .....	7€
Cévice de bar au citron vert .....	14€
Terrine de bœuf, sauce ravigote .....	9€
* Chèvre frais aux herbes, tartare de courgettes et champignons boutons .....	7€
Les six escargots de Bourgogne .....	12€

## PLATS

Filet de bar rôti, champignons boutons et jeunes pousses .....	24€
Entrecôte « Argentine », sauce tartare (250grs) .....	27€
Rognon de veau entier rôti, sauce poivre .....	27€
* Paleron de bœuf braisé, <i>lentement et tendrement</i> , façon « bourguignonne » .....	22€
* Andouillette « AAAAA » rôtie, frites .....	22€
Burger du Théâtre .....	24€
(Paleron braisé, Saint-Nectaire, oignons confits et poitrine fumée)	
* Fish and chips, sauce tartare .....	22€

## GOURMANDISES

Saint-Nectaire fermier AOP, salade verte .....	8€
* Panacotta vanille, pommes-poires et caramel laitier .....	7€
Les profiteroles, chocolat chaud "Valrhona" .....	10€
Île flottante échouée sur crèmeux vanille .....	8€
Baba au rhum, crème fouettée .....	10€
* Pot de glace ou sorbets « Bio » artisanal .....	7€
(chocolat, fraise, framboise, citron ou mangue)	
Café gourmand .....	11€
(cookie maison, chou crème fouettée, pommes-poires confites, île flottante et madeleine)	
* Mi-cuit chocolat "Valrhona", crème montée café .....	7€
Pommes-poires confites à la vanille, madeleine maison .....	8€

### MENU BRASSERIE 25€

UNIQUEMENT LE MIDI  
sauf samedi, dimanche et jours fériés  
Recettes mentionnées avec un \*

### ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Boisson comprise : 50cl eau minérale ou verre de vin  
15cl AOC Reuilly rouge ou AOC Silvaner «Lorentz»  
ou AOP Bordeaux «Château Compassant»

MENU ENFANT COMME LES GRANDS (jusqu'à 12 ans) - Boisson comprise 10€

## APÉRITIFS

Kir (11 cl).....	6€	Whiskies (4 cl) .....	9€
Kir royal (10 cl) .....	11€	J&B - Jameson	
Américano "maison" (12 cl) .....	10€	Whiskies 12 ans d'âge (4 cl) .....	10€
Martini, Suze, Campari,		Glenfiddich - Lagavulin - Glenlivet - Jack	
Porto rouge ou blanc (5 cl) .....	6€	Daniel's	
Pastis, Ricard (2 cl) .....	5€		
		Cocktail du moment (12cl) .....	10€

## CHAMPAGNE

		Coupe 10cl	75cl
Philipponnat "Royal Réserve Brut" .....	11€		62€

## VINS DE PROPRIETAIRE

	Verre 15cl	75cl
<b>Vins appréciés par notre clientèle (meilleures ventes)</b>		
<b>BLANCS</b>		
AOC Sancerre " Gérard et Hubert Thiot " .....	8€	38€
AOC Viré clessé " Domaine Pascal Bonhomme " .....	8€	38€
<b>ROUGES</b>		
AOC Reuilly " Domaine Aujard " .....	7€	32€
AOP Corbières Blondus Ricardus " Vin Pierre Richard " .....	8€	39€
AOP Saint-Emilion Grand Cru " Château La Grezolle " .....	9€	45€

	Verre 15cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
AOC Riesling Cuvée du Cent Cinquantenaire " G. Lorentz " .....		27€
AOC Menetou Salon " Maison Fournier " .....	8€	38€
AOC Rully " La Perche " .....		45€
AOC Pouilly Fumé " Maison Fournier " .....		45€
<b>ROSÉ</b>		
AOC Bandol " Terrebrune " .....	9€	40€
<b>ROUGES</b>		
AOC Côtes du Rhône Villages VISAN " Truffières " .....	6€	29€
AOP Bordeaux " Château Compassant " .....		30€
AOC Châteauneuf du Pape Château La Nerthe " Granière " .....	9€	48€
AOC Givry " Domaine du Cellier aux moines " .....		55€
AOC Saint-Estèphe " Château Tour de Pez " .....		55€

## LES CARAFES

	50 cl
AOP Bordeaux " Château Compassant " .....	16€
AOC Côtes du Rhône Villages VISAN .....	16€
AOC Sylvaner " Lorentz " .....	16€

Les millésimes ne sont pas indiqués pour tous nos vins et sont susceptibles d'être modifiés. Pour plus d'informations, demandez à votre Maître d'Hôtel.

## BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (50cl) .....	4€	Jus <sup>(1)</sup> de fruits Pampryl (25cl).. 4€
Perrier fines bulles (50cl) .....	4€	<sup>(1)</sup> À base de concentré : Orange
Vittel (1L) .....	6€	Pur Jus : Tomate
Chateldon (75cl) .....	8€	Nectar : Abricot
Orangina (25cl) .....	4€	<b>BIÈRES</b>
Coca-Cola, zero (33cl) .....	4€	<b>Kronenbourg</b>
Tonic (25cl) .....	4€	1664 (pression 33cl) .....
Perrier (33cl) .....	4€	1664 (pression 50cl) .....
		Grimbergen (bouteille 33cl) ....

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso .....	3€
Thé .....	5€
Vert à la menthe - Grand Earl Grey	
Infusions "Bio" .....	5€
Verveine citron - menthe citron	
Irish coffee au Jameson .....	12€