

Afin de vous offrir la meilleure qualité gustative,
notre carte évolue selon la saisonnalité des produits.

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»

ENTRÉES

* Le temps passe, les œufs durent "mayonnaise"	7€
Céviche de daurade royale au citron vert	13€
Le pâté en croûte "maison et avec passion"	14€
Escalopes de foie gras poêlées aux figues, Serrano et gelée de Banyuls	18€
* Rillettes de saumon frais, pickles de légumes	8€
* Croustillant de chèvre frais à la ciboulette	7€
6 escargots de Bourgogne	12€

PLATS

L'entrecôte "Argentine", béarnaise (250grs)	27€
Le Poke Bowl	24€
(céviche de daurade, riz vénéré, pomme, carotte fane, courgette et chou-fleur)	
Filet de merlu en aïoli	24€
Pressé d'épaule d'agneau cuit sur l'os	23€
* Filet de daurade royale à l'oseille	22€
* Le Burger du Théâtre	22€
(steak charolais, compotée d'oignons au lard, saint-nectaire et sauce béarnaise)	
* Paleron de boeuf braisé, Signature d'antan	24€

GOURMANDISES

* Le Saint-Nectaire fermier	7€
* Panacotta vanille, coulis de fruits rouges	7€
La Belle Hélène de Montansier	10€
(William pochée, ultra crémeux chocolat noir, madeleine verveine, glace vanille et crème fouettée)	
* Crème pas brûlée, caramel beurre salé	7€
Les profiteroles, pot de sauce chocolat "Valrhona"	10€
Baba "maison" aux agrumes	10€
Le café gourmand	9€
(chocolat maison, madeleine, poire pochée et ile flottante)	
Ile Flottante "d'antan"	8€

MENU COMME LES GRANDS

(jusqu'à 12 ans) - Boisson comprise

10€

Burger Kid, frites
OU
Filet de dorade, frites

Panacotta vanille,
coulis de fruits rouges
OU
Coupe glacée (2 boules)

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 :
--	--	---------------	--------

BLANCS

AOC Riesling Cuvée du Cent Cinquantenaire "G. Lorentz"			27€
AOC Sancerre "Gérard et Hubert Thiroit"	8€		38€
AOC Viré-Clessé "Domaine Pascal Bonhomme"	8€		38€
AOC Rully "La Perche"			45€
AOC Châteauneuf du Pape "Château La Nerthe"			50€

ROSÉS

AOC Côtes de Provence "Château Minuty Prestige"	9€		40€
---	----	--	-----

ROUGES

AOC Côtes du Rhône Villages VISAN "Truffières"	6€		29€
AOC Sancerre "Gérard et Hubert Thiroit"	8€		35€
AOC Reuilly "Domaine Aujard"	7€		32€
AOP Corbières Blondus Ricardus "Vin Pierre Richard"	8€		39€
AOC Saint-Emilion Grand Cru "Clos Petit-Corbin"	9€		45€
AOC Châteauneuf du Pape Château La Nerthe "Granière"	9€		48€
AOC Haut Médoc "Moulin de la Lagune" (second vin)			50€
AOC Pessac - Léognan "Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion" (second vin)	9€		48€
AOC Givry "Domaine du Cellier aux moines"			55€

LES CARAFES 50 cl

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€	
Perrier fines bulles (50cl)	4€	
Vittel, Perrier fines bulles (1L)	6€	
Chateldon (75cl)	8€	
Orangina (25cl)	4€	
Coca-Cola, zero (33cl)	4€	
Tonic (25cl)	4€	
Perrier (33cl)	4€	
Jus ⁽¹⁾ de fruits Pampryl (25cl)	4€	

BIÈRES

Kronenbourg	
1664 (pression 33cl)	5€
1664 (pression 50cl)	8€
Grimbergen (bouteille 33cl)	6€
⁽¹⁾ À base de concentré : Orange	
Pur Jus : Tomate	
Nectar : Abricot	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	3€
Thé	4€
Vert à la menthe - Grand Earl Grey	
Infusion	4€
Irish coffee au Jameson	12€

EAUX DE VIE 4 cl

Get 27 - Cointreau - Grand-Marnier	8€	Cognac VSOP "Rémy Martin"	9€
Mandarine impériale	8€	Gin - Vodka - Rhum	8€
		Armagnac - Calvados - Vieille Prune	8€
		Alcools Blancs	10€
		Poire, Framboise, Mirabelle	