

LE THEATRO

Entrées

- Œuf parfait, crémeux de champignons et crumble de parmesan **7€**
Perfect egg, creamy mushrooms and parmesan crumble
- 🌱 • Carpaccio de tomates burrata **7€**
Tomato burrata carpaccio
- 🍷 🌱 • Tartare de bar à la truffe blanche d'été **8€**
Sea bass tartare with summer white truffle

Plats

- 🌱 • Courgette farcie, écrasé de pommes de terre et carotte croustillante **16€**
Stuffed zucchini, mashed potatoes and crispy carrot
- Le burger du Theatro **18€**
Burger, steak, burger sauce, tomato, onion, salad
- 🌱 • Steak de thon, purée de patate douce, sauce soja, cacahuète et tagliatelle de courgette **19€**
Tuna steak, sweet potato purée, soy sauce, peanut and zucchini tagliatelle
- 🍷 🌱 • La pièce du chef (viande, frites, salade) **Prix selon notre sélection du moment**
The chef's piece (meat, fries, salad)

Desserts

- 🌱 • Mousse au chocolat **6€**
Chocolate mousse
- Choux chocolat-vanille **7€**
Chocolate and vanilla choux pastry
- 🌱 • Pavlova aux fruits rouges **8€**
Red berries pavlova

🌱 Végétarien 🌱 Sans gluten 🍷 Sans lactose

Vous cherchez un lieu pour vos réunions ou séminaires ? Parlez-en avec notre équipe, nous serons ravis de vous informer !



Apéritif

- Pastis | Ricard - 2cl 3€
- Kir - 12cl 4€
- Martini Blanc | Rouge - 5cl 5€
- Ratafia - 6cl 5€

Bières

- Bières pressions** 25cl | 50cl
- Affligem 5°, (blonde) 4€ | 7€
- Bières bouteilles** 33cl
- Désinvolte 5°, La Berlué (blanche) 5€
 - Insolente 8°, La Berlué (Double IPA) 5€
 - Excentrique 6°, La Berlué (Noire Tonka) 5€
 - Lunatique 6°, La Berlué (ambrée) 5€
 - B12 8°, Brasserie de l'Aveyron (triple blonde) 5€
 - Blonde : Bud 5°, Desperado 5,9°, Corona 4,5° 5€
 - Sans alcool : Heineken 0.0° 5€

Softs

- Coca-cola/Zéro, Fuze-tea, Schweppes/Agrumes ou Orangina 33cl 4€

Jus de fruits - Granini

- ACE, Ananas, Orange, Pomme, Tomate ou Abricot 25cl 3,50€

Eaux

- Aqua Chiara - Eau filtrée "Home made" 50cl | 1l 3€
- San Pellegrino 2,80€ | 3,80€
- Vittel 2,50€ | 3€

Vins -50% à emporter

- Rouge** 12cl | 75cl
- "Pinot noir" IGP Pays d'Oc - Vignoble des 3 châteaux 4€ | 18€
 - "Cuvée Augustin" AOP Gaillac - Domaine Barreau 4€ | 20€
 - "Cuvée B" AOP Pic St Loup - Vignoble des 3 châteaux 5€ | 25€
 - "La Fauvette Noire" AOP Gaillac - Château Les Vignals 38€
- Blanc sec**
- "La Petite Pépète" IGP d'Oc - Domaine de Preignes 4€ | 18€
 - "Blanc sec" AOP Gaillac - Domaine de Carcenac 4,5€ | 22€
- Blanc doux**
- "Doux" AOP Gaillac - Domaine Al Couderc 4€ | 19€
 - "L'Aubarèl" AOC Gaillac - Domaine Laubarel 20€
- Rosé**
- "Chope le Coq" IGP - Domaine du Comte de Thun 4€ | 18€
 - "Rosé" AOP Gaillac - Domaine Mas Pignou 19€
- Pétillant**
- "Kyprocco" Bulles françaises - Vignoble Gayrel 5€ | 26€
 - "Frénésie" Méthode Ancestrale - Domaine Carcenac 6€ | 30€