

LE THEATRO

Entrées

- 🍷 • Œuf parfait, crémeux de champignons et crumble de parmesan **7€**
Perfect egg, creamy mushrooms and parmesan crumble
- 🍷🌾 • Duo de saumon et de thon en mosaïque **8€**
Duo of salmon and tuna in mosaic style
- Escalope de foie gras rôtie, purée de panais et duo de champignons **9€**
Seared foie gras escalope, parsnip puree and duo of mushrooms

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

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 4€
- Ratafia - 6cl 4€

Bières

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

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

Vins -50% à emporter

Rouge

- 12cl | 50cl | 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€
 - "G15" AOC Gaillac - Domaine de Labarthe 31€
 - "La Fauvette Noire" AOP Gaillac - Château Les Vignals 38€

Blanc sec

- "La Petite Pépite" IGP d'Oc - Domaine de Preignes 4€ | | 18€
- "Blanc sec" AOP Gaillac - Domaine de Carcenac 4,5€ | | 22€
- "Blanc sec" Gaillac - Château Les Vignals 113,5€

Blanc doux

- "Doux" AOP Gaillac - Domaine Al Couderc 4€ | | 19€
- "L'Aubarèl" AOC Gaillac - Domaine Laubarel 20€
- "Vendanges Tardives" AOP Gaillac - Domaine Larroque 113,5€

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€
- "Méthode Ancestrale" Brut - Domaine de Labarthe 6€ | | 30€