

ANTIPASTI

A PARTAGER

 	FRITES	8€
	Demandez nos sauces	
 	POULET FAÇON POP CORN	8€
	Poulet & sauce soja	
	GNOCCHI FRITTI	9€
	Sauce parmesan	
 	LA TERRINE DE RODEZ 	10€
	Canard aux figues - Formule possible	
 	ARANCINI GUSTOSO	11€
	Boulettes de risotto aux fromages et poivrons	
 	MISTO DI TEMPURA	11€
	Fruits de mer frits	
 	STRACCIATELLA & FOCACCIA	12€
	Fromage et focaccia nature	
  	LA PLANCHE DE NOS RÉGIONS	12€
	Noix d'épaule de cochon, mortadelle, pâté	
  	PIATTI DI FORMAGGI	14€
	Fromages locaux et italiens	
	SALMONE DOLCE VITA	14€
	Saumon mariné	
	PIATTI MISTO	16€
	Fromage & charcuterie	

PIATTI

	INSALATA CAESAR	
	Romaine, sauce César maison, parmesan, focaccia, oeufs, poulet	16€
 	INSALATA CAPRESE	16€
	Tomate, burrata, basilic	
  	CARPACCIO DE BOEUF	
	Tranches fines de boeuf, huile d'olive, parmesan, frites	17€
	SMASH BURGER	
	Steak, roquette, parmesan, noix d'épaule de cochon, basilic, mozzarella	19€
  	MEAT LOVER	
	Servi avec des frites	
	Prix selon notre sélection du moment	



Pensez à nous suivre pour connaître nos événements !!

@letoitduthetatroalbi f

PASTA

OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE 

 	COQUILLETTE DEL TARN	17€
	Brick de gorgonzola	
 	LINGUINE AL POMODORO	18€
	Viande & sauce tomate	
	PASTA AL PESTO VERDE	19€
	Pesto maison, burrata, pignons, basilic	
	TAGLIATELLE ALLA CARBONARA	19€
	Lardons, oeufs, parmesan	

PINSA

	PINSA VEGETARIANA	15€
	Crème, mozzarella, chèvre, pistache, miel	
	REGINA	16€
	Tomate, mozzarella, basilic, noix d'épaule de cochon, champignons	
	PINSA VERDE	16€
	Burrata, pesto, pignon	

DOLCI

	AFFOGATO	6€
	Expresso sur une boule de glace vanille	
	CAFÉ OU BULLES GOURMANDES	7€ 10€
	Café ou méthode ancestrale, petits gâteaux	
	PINSA CIOCCOLATO - A PARTAGER	10€
	Mousse au chocolat	
	TIRAMISU - A PARTAGER	12€
	Caffè	
	GLACES	
	Carte des glaces sur demande	

 Végétarien  Sans gluten  Sans lactose
 Origine : région Occitanie
Demander notre liste d'allergènes

BAMBINO

- DE 12 ANS

PLAT

Mini pinsa reine ou tagliatelles carbonara

DESSERT

Glace à l'italienne 12€

BOISSONS

Sirup, Coca-Cola, jus d'orange/pomme

NOS FOURNISSEURS

Gauci&fils - Montagne Noire Albi 81 - Bousquet Viande la Primaube 12 - Glaces Albigeoises, Fruits de nos Jardins Albi 81 - Vigerons indépendants, Gaillac 81 - Distillerie Castan 81 - Ba Pla - L'atelier du jus

LEXIQUE

AFFOGATO

Expresso chaud sur une boule de glace vanille

ANTIPASTI

Hors-d'œuvre italiens servis avant le plat

ARANCINI

Boulettes de riz farcies, panées et frites

CAPRESE

Salade de tomates, mozzarella, basilic, et huile d'olive

CIOCCOLATO

Le mot italien pour chocolat

DOLCI

Le mot italien pour dessert

FOCACCIA

Pain plat italien, aux herbes et à l'huile d'olive

INSALATA

Le mot italien pour salade

PIATTI

Le mot italien pour plat

PINSA

Petite pizza italienne traditionnelle, plus légère et croustillante

POMODORO

Le mot italien pour tomate

Carte des glaces

GLACES À L'ITALIENNE

CORNET :

Vanille, vanille/caramel, vanille/chocolat, fraise ou bubble gum 3 €

BOULE DE GLACE

1, 2 OU 3 BOULES AU CHOIX PARMIS NOS GLACES & SORBET

GLACES :

Café
Caramel beurre salé
Chocolat
Menthe pépites de chocolat
Pistache
Rhum raisins
Vanille

1 BOULE	2,20 €
2 BOULES	4,00 €
3 BOULES	5,80 €

SORBET :

Cassis
Citron vert
Fraise 
Melon
Noix de coco
Poire 
Pomme 

LES TOPPINGS EN PLUS

COULIS :

Caramel
Chantilly
Chocolat
Sirop d'érable

+0,50 €

CROQUANTS :

Noix de pécan
Oréo
Spéculos
Noix de coco râpée

+0,50 €

GLACES GOURMANDES

L'ÉRABLE ENVOÛTANT

2 boules caramel beurre salé, noix de pécan, sirop d'érable & chantilly 8 €

LA DAME BLANCHE

3 boules vanille, coulis chocolat & chantilly 8 €

COCO CHOCO LOCO

1 boule noix de coco, 1 boule chocolat, coulis chocolat, noix de coco rapé & chantilly 8 €

CHOCO BROWNIE FEVER

2 boules vanille, coulis chocolat, brownie & chantilly 8 €

CHOCOLAT-CAFÉ LIEGEOIS

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis chocolat & chantilly 9 €

BANANA SPLIT

2 boules vanille, 1 boule chocolat, banane, coulis chocolat & chantilly 9 €

GLACES AVEC ALCOOL

LIMO'ZESTE

2 boules citron vert & Limoncello 10 €

LA BELLE WILLIAM

2 boules poire & poire William's 10 €

POMME VERTE

2 boules pomme & Manzana 10 €

FRISSON GLACÉ

2 boules menthe chocolat & Get27 10 €

COLONEL

2 boules citron vert & Vodka 10 €

PIRATE

2 boules-rhum raisin & Rhum 10 €



Pensez à nous suivre pour connaître nos événements !!

@letoitduthatroalbi  

Boissons

LE TOIT DU
THEATRO

COCKTAILS

LE MISTER THEATRO

Rhum, citron, sirop d'hibiscus, purée de framboise & de passion 10 €

SALMONCITO

Gin, campari, jus de pamplemousse & tonique 10 €

SPRITZ

Apérol, campari ou st germain(+2€), prosecco & perrier 9 €

BELLINI

Prosecco, purée de pêche & liqueur de pêche 10 €

NEGRONI

Gin, campari & Martini rouge 10 €

BASILIC SOUR

Basilic, gin, citron, sucre & mousse de blanc d'oeuf 12 €

PORN STAR MARTINI

Vodka, purée de passion, shooter de méthode ancestrale, liqueur de passion & vanille 11 €

PART-TIME LOVER

Tequila, apérol & st germain 11 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, café & liqueur de café 10 €

STILETTO

Whisky, liqueur d'amande & jus de cranberry 10 €

COCKTAIL DU MOMENT

Laissez vous surprendre ! 10 €

MOCKTAILS

- SANS ALCOOL

VIRGIN BELLINI

Schweppes tonic, citron, purée & sirop de pêche 9 €

PROUST

Sirop de fraise & gingembre, purée de passion, perrier & citron 9 €

PERLE ROSE

Jus de pamplemousse, grenadine, citron, mousse de blanc d'oeuf 9 €

THÉ GLACÉ SOUR

Thé earl grey, sirop de sucre, citron, orange, menthe 8 €

STRAWBERRY MULE

Feuilles de menthe, confiture de fraise, citron & ginger beer 9 €

MOCKTAIL DU MOMENT

Laissez vous surprendre ! 9 €

EAUX

Aqua Chiara - Eau filtrée "home made" 50cl 1l 3 €

San Pellegrino 2,80€ 3,80€

Vittel 2,50€ 3 €

SOFTS

Coca-cola/Zéro, Fuze-tea, Sprite, Orangina, Schweppes/Agrumes 4 €

Limonade - Violette ou citron 5,50€

JUS DE FRUITS - L'ATELIER DU JUS 5,20€

Citron, Ananas, Orange, Pomme ou Mangue

CHAUDS

Thé, Infusion 3 €

Café, Décaféiné, Allongé 2 €

Cappuccino 4 €

Chocolat chaud 4 €

VINS

ROUGE

Château de Surs "La Constance" 12cl 75cl 5 € 21 €

Domaine d'Escauses "La Vigne Blanche" 23 €

Domaine Labarthe "Désirs" 26 €

Domaine Les Vignals "La Fauvette Noire" 34 €

BLANC SEC

Domaine de Larroque "Cuvée Lysa" 24 €

BLANC DEMI-SEC

Domaine d'En Segur "L'Éphémère Blanc" 5 € 22 €

BLANC DOUX

Domaine Al Couderc "Doux" 5 € 21 €

Domaine Laubarel "Len de l'el" 22 €

ROSÉ

Domaine du Comte de Thun "Chope le Coq" 5 € 21 €

Domaine Mas Pignou "Rosé" 22 €

LA MÉTHODE GAILLACOISE

Domaine Laubarel, Brut 6 € 28 €

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS

La Taquine 5°, La Berlué (blonde) 25cl 50cl 4 € 7 €

Framboise 4,5°, B12 (blanche) 4 € 7 €

BIÈRES BOUTEILLES

Insolente 8°, La Berlué (Double IPA) 5 €

Excentrique 6°, La Berlué (Noire Tonka) 5 €

La Triple 8°, B12 (IPA) 5 €

Spicy Ale 7°, B12 (Blonde) 5 €

APÉRITIF

Pastis /Ricard - 2cl 3 €

Kir - 12cl 4 €

Martini Blanc /Rouge - 5cl 5 €

Ratafia - 6cl 5 €

Vin de noix - 6cl 5 €

Vin de fleurs de sureau - 6cl 5 €

DERNIÈRE TOUCHE

Get 27, Limoncello, Baileys, Manzana 6cl 75cl 7 €

GIN

Maison Castan 7 € 70 €

Beefeater 7 € 70 €

Point G 9 € 95 €

Plymouth 9 € 95 €

VODKA

Absolut 7 € 80 €

Belvedere 9 € 95 €

RHUM

Havana club 7 € 80 €

Diplomatico 9 € 95 €

Zacapa - 23 ans 12 € 110 €

WHISKY

Berbie, Vilanova (single malt fruité) 10 € 100 €

Terrocita, Vilanova (single malt tourbé) 11 € 100 €

Ballantines 7 € 80 €

LIQUEURS - TARN

Noix vertes 4cl 7 €

Myrtilles sauvage 7 €

Coing sauvage 7 €

EAUX DE VIE - TARN

Goutte de Poire Williams 4cl 8 €

Goutte de Prunelart 8 €

Goutte de Mauzac Rose 8 €

Origine : région Occitanie Bio