






# LE THEATRO

## Entrées




-   Champignons farcis, œuf, mozzarella et crumble de parmesan **7€**  
Stuffed mushrooms, egg, mozzarella, 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

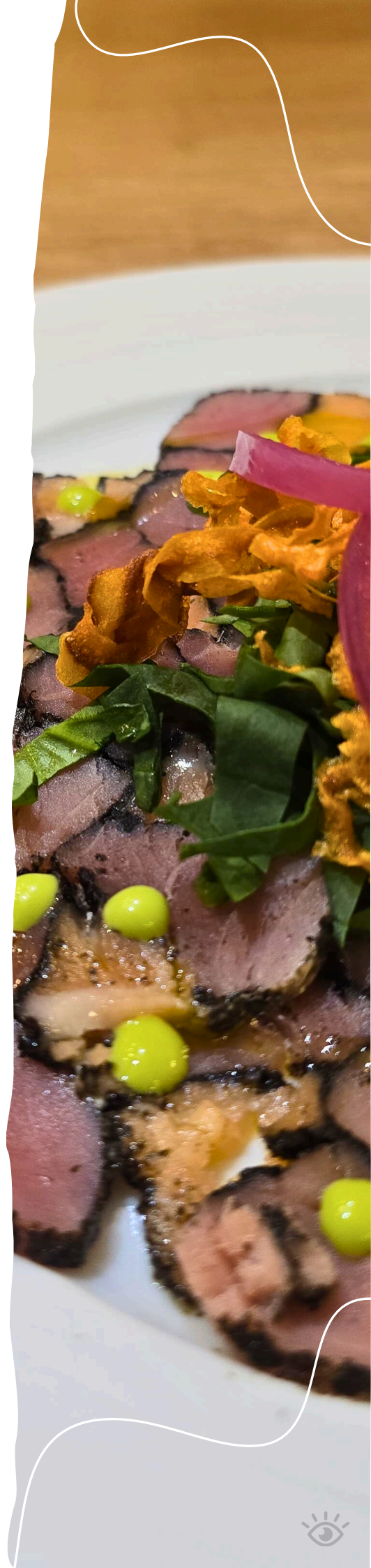
-  Courgette farcie, écrasé de pommes de terre et carotte croustillante **16€**  
Stuffed zucchini, mashed potatoes and crispy carrot
- Le burger du Theatro **18€**  
Burger, steak, burger sauce, tomato, onion, salad
- Risotto d'épinard, Saint-Jacques rôties et tuile de paprika **19€**  
Spinach risotto, seared scallops and paprika tile

## Desserts

- Tarte aux fruits maison **7€**  
Homemade fruit tart
- 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 | Vin de fleurs de sureau - 6cl **4€**

## Bières

- Bières pressions** 25cl | 50cl
- Affligem 5°, (blonde) **4€ | 7€**
- Bières bouteilles** 33cl
- Insolente 8°, La Berlué (Double IPA) **5€**
  - Excentrique 6°, La Berlué (Noire Tonka) **5€**
  - Lunatique 6°, La Berlué (ambrée) **5€**
  - Pelforth 6,5° (brune) **5€**
  - Hoegaarden 4,9° (blanche) **5€**
  - E.B.C 5,5°, la brasserie d'Olt (American Ale) **5€**
  - Blonde : Bud 5°, Heineken 5°, Desperado 5,9° **5€**
  - Sans alcool : Heineken 0.0, Desperado 0.0 **5€**

## Softs

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



## Jus de fruits - L'atelier du jus (Occitanie)

- ACE, Ananas, Orange, Pomme, Citron ou Abricot **5,20€** 25cl

## Eaux

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

## Vins 100% Gaillac - TARN | -50% à emporter

- Rouge** 12cl | 50cl | 75cl
- IGP - Saint Guilhem Le Désert "Pinot noir" **4€ | | 18€**
  - Domaine Barreau "Augustin" **4€ | | 20€**
  - AOP Pic Saint Loup "Cuvée B"  **25€**
  - Domaine Labarthe "G15" **31€**
  - Domaine Les Vignals "La Fauvette Noire" **38€**
- Blanc sec**
- IGP Pays d'Oc "La Petite Pépite" **4€ | | 18€**
  - Domaine de Carcenac "blanc sec" **4€ | | 22€**
  - Château Les Vignals **[13,5€]**
- Blanc doux**
- Domaine Al Couderc "Doux"  **4€ | | 19€**
  - Domaine Laubarel **20€**
  - Domaine Larroque "Vendanges Tardives" **[13,5€]**
- Rosé**
- Domaine du Comte de Thun "Chope le Coq" **4€ | | 18€**
  - Domaine Mas Pignou "Rosé" **19€**
- La méthode gaillaçoise**
- Labarthe Brut **6€ | | 28€**

