

LE THEATRO

Entrées

-  • Velouté de légumes de saison 7€
Seasonal vegetable soup
-  • Champignons farcis, œuf, mozzarella et jambon 7€
Stuffed mushrooms, egg, mozzarella, and ham
-  • Escalope de foie gras rôtie, purée de panais et duo de champignons 9€
Seared foie gras escalope, parsnip puree and mushroom duo

Plats

-  • Courgette farcie, écrasé de pommes de terre et carotte croustillante 16€
Stuffed zucchini, mashed potatoes and crispy carrot
- Risotto d'épinard, Saint-Jacques rôties et tuile de paprika 19€
Spinach risotto, seared scallops and paprika tile
- Demi-magret sauce forestière, pommes duchesses et légumes de saison 21€
Half duck breast with forest mushroom sauce, duchess potatoes and seasonal vegetables

Desserts

- Tarte aux fruits maison 7€
Homemade fruit tart
- Choux chocolat-vanille 7€
Chocolate and vanilla choux pastry
- Gousse de vanille en trompe-l'oeil 8€
Vanilla pod optical illusion dessert

 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 33cl 4€

Jus de fruits - L'atelier du jus (Occitanie) 25cl

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

Eaux

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

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

Rouge 12cl | 50cl | 75cl

- Domaine Duffau "Sortilèges" 12cl | 50cl | 75cl 13,5€ | 15€ | 22€
- Domaine Labarthe "Tradition" 4€ | 15€ | 22€
- Domaine Labarthe "Désirs" 4€ | 15€ | 22€
- Domaine Labarthe "G15" 31€
- Domaine Les Vignals "La Fauvette Noire" 38€

Blanc sec

- Domaine de Carcenac "blanc sec" 4€ | 15€ | 22€
- Château Les Vignals 13,5€

Blanc doux

- Domaine Al Couderc "Doux" 4€ | 15€ | 22€
- Domaine Laubarel 20€
- Domaine Larroque "Vendanges Tardives" 13,5€

Rosé

- Domaine du Comte de Thun "Chope le Coq" 4€ | 15€ | 22€
- Domaine Mas Pignou "Rosé" 19€

La méthode gaillaçoise

- Labarthe Brut 6€ | 15€ | 22€

