

MENU

Boissons

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Insolente, La Berlue

Double IPA | 8°

5€

Désinvolte, La Berlue

Blanche | 5°

5€

Excentrique, La Berlue

Noire Tonka | 6°

5€

Lunatique, La Berlue

Ambrée | 6°

5€

La Triple, B12

Triple blonde | 8°

5€

Que Tchi, Que D'Ale

Blonde | 4°

5€

Bud

Blonde | 5°

5€

Desperado

Blonde, arôme tequila | 5,9°

5€

Corona

Blonde | 4,6°

5€

Heineken et Desperado 0

0°

5€

BIÈRE PRESSION

Taquine, La Berlue

Blonde | 5°

25cl | 50cl

4€ | 7€

IPA, Se Canto

IPA | 5,5°

4,5€ | 8€

SOFTS

Coca-cola | Zéro - 33cl

4€

Fuze-Tea - 25cl

4€

Schweppes Tonic | Agrumes
- 25cl

4€

Orangina - 25cl

4€

Jus de fruits | Granini - 25cl

3,5€

ACE, Ananas, Orange, Pomme,
Tomate ou Abricot

APÉRITIF

Pastis | Ricard - 2 cl

3€

Kir - 12cl

4€

Martini blanc | rouge - 5cl

5€

Ratafia - 6cl

5€

EAUX

50cl | 1L

Aqua Chiara

3€

Eau filtrée

San Pellegrino

2,8€ | 3,8€

Vittel

2,8€ | 3€

CHAUDS

Café, Décaféiné, Allongé

2€

Thé, Infusion

3€

Cappuccino

3€

Chocolat chaud

4€

MENU

Cocktails

COCKTAILS

Mojito (framboise, passion ou pêche) - 16cl	8€
<i>Rhum, menthe, sucre, citron, pétillant</i>	
Piña colada - 18cl	8€
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre</i>	
Le Mister Theatro - 13cl	8€
<i>Rhum, citron, sirop d'hibiscus, purée de framboise et de passion</i>	
Moscow Mule (London, Kentucky, Mexican ou Jamaican) - 16cl	8€
<i>Vodka, citron vert, ginger beer</i>	
Gin to - 15cl	8€
<i>Gin, tonic</i>	
Sex on the beach - 16cl	8€
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>	
Spritz (Campari ou St Germain +1€) - 12cl	8€
<i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	
Green Spritz - 12cl	9€
<i>P31, Méthode Ancestrale</i>	
Singapore Sling - 13cl	9€
<i>Gin, jus d'ananas, de citron, liqueur de cerise, Cointreau, Bénédictine, grenadine</i>	
Pornstar - 12cl et 6cl	10€
<i>Vodka, liqueur de passion, de vanille, purée de fruit de la passion, fruit de la passion</i>	
Cocktail du moment	10€

MOCKTAILS

Bora Bora - 10cl	7€
<i>Jus d'ananas, jus de passion, grenadine</i>	
Virgin Piña colada - 16cl	7€
<i>Jus d'ananas, crème de coco, sirop de sucre</i>	
Virgin Mojito (framboise, passion ou pêche) - 14cl	7€
<i>Menthe, sucre, citron, pétillant</i>	

MENU

Tapas

À PARTAGER.. OU PAS !

Saucisse sèche <i>14cm</i>	4€
Houmous et focaccia	5€
Pan con tomate	5€
Bouchées croustillantes au guacamole <i>3 pièces</i>	6€
Bouchées croustillantes au saumon et chantilly chèvre <i>3 pièces</i>	6€
Courgettes croustillantes au parmesan <i>10 pièces</i>	6€
Croquetas de jambon ibérique <i>6 pièces</i>	7€
Patatas bravas <i>Portion de 250g</i>	7€
Accras de morue <i>12 pièces</i>	8€
Gambas panko <i>5 pièces</i>	9€
Tataki de thon <i>Portion de 140g</i>	9€
Tataki de bœuf <i>Portion de 160g</i>	12€
Coussins du Theatro <i>3 pièces</i>	12€

MENU

À table

ENTRÉES

Œuf parfait, crémeux de champignons et crumble de parmesan	7€
Carpaccio de tomates burrata	7€
Tartare de bar à la truffe blanche d'été	8€

PLATS

Courgette farcie, écrasé de pommes de terre et carottes croustillantes	16€
Burger poulet	18€
<i>Poulet, guacamole, tomates, oignons, salade, cheddar</i>	
Burger du Theatro	18€
<i>Steak, sauce burger, tomates, oignons, salade, cheddar</i>	
Steak de thon	19€
<i>Purée de patate douce, sauce soja, cacahuète, tagliatelle de courgette</i>	
La pièce du chef	Prix selon notre sélection du moment
<i>Viande, frites, salade</i>	

SALADES

Salade, fèves, fruit du moment, concombres, carottes, avocat	16€
<i>Au choix : Burrata, thon, poulet ou bœuf</i>	
Salade César	16€
<i>Romaine, sauce César maison, parmesan, focaccia, tomates cerises, œufs, poulet</i>	

DESSERTS

Mousse au chocolat	6€
Pavlova	6€
Assortiment de mini mille-feuilles	6€
Choux chocolat-vanille	7€

FORMULES

Menu enfant - Sirop, tenders ou steak haché, frite ou purée, glace	12€
Entrée plat OU plat dessert	24€
Entrée, plat, dessert (hors pièce du chef)	29€

MENU

Vins

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 Pépité" IGP d'Oc - Domaine de Preignes	4€	18€
"Blanc sec" AOP Gaillac - Domaine de Carcenac	4,5€	22€
"Blanc sec" Gaillac - Château Les Vignals		13,5€

BLANC DOUX

"Doux" AOP Gaillac - Domaine Al Couderc	4€	19€
"L'Aubarèl" AOC Gaillac - Domaine Laubarel		20€
"Vendanges Tardives" AOP Gaillac - Domaine Larroque		13,5€

ROSÉ

"Chope le Coq" IGP - Domaine du Comte de Thun	4€	18€
"Rosé" AOP Gaillac - Domaine Mas Pignou		19€

PÉTILLANTS

"Kyprocco" Bulles françaises - Vignoble Gayrel	5€	26€
"Méthode Ancestrale" Brut - Domaine de Labarthe	6€	30€

LE VOÛT DU
THEATRO

-50% à emporter au rez-de-chaussée

MENU

Digestifs

DERNIÈRE TOUCHE

Get 27, Limoncello, Baileys

6cl

6€

GIN

Maison Castan

Point G

6cl | 75cl

6€ | 70€

8€ | 95€

VODKA

Absolut

Belvedere

6cl | 75cl

7€ | 80€

9€ | 95€

WHISKY

Ballantine's

Berbie, Vilanova

Single malt fruité

Terrocita, Vilanova

Single malt tourbé

6cl | 75cl

6€ | 80€

10€ | 100€

11€ | 100€

RHUM

Havana club

Diplomatico

Zacapa - 23 ans

6cl | 75cl

6€ | 80€

8€ | 95€

12€ | 110€