



CAFÉ DU THÉÂTRE

LES ENTRÉES

Œuf poché et poêlée forestière <i>asperges blanches, jus de viande et croutons à l'huile d'olive</i>	10.00
Carpaccio de poulpe <i>pommes de terre grenaille snackées et piment d'espelette</i>	11.00
Velouté de potiron <i>copeaux de lait de chèvre et chips jambon de Bayonne</i>	9.00
Foie gras poêlé <i>purée de légumes racines, noisettes, et brioche grillée</i>	19.00

LES SALADES

Salade de chipirons <i>mesclun, chipirons, jambon de Bayonne et poivrons</i>	14.00
Salade tiède de pommes de terre et filets de harengs	13.00
Salade de légumes grillés et croustillant de chèvre au miel	12.00

LES PLATS

Formule du jour (plat et dessert) <i>sauf soirs, we et jours fériés</i>	15.00
Plat du jour seul	13.00
La pièce du boucher <i>oignons confits, frites et salade</i>	11.50
Pluma de cochon <i>purée de céleri, noix et jus corsé</i>	15.50
Véritable tartare de bœuf traditionnel <i>frites et salade</i>	13.00
Côtes de canard de la maison Arnabar <i>polenta crémeuse et réduction de vin rouge</i>	17.50
Entrecôte grillée (environ 300g) <i>beurre maître d'hôtel, frites, salade</i>	18.00
L'abat du moment	voir ardoise
Merlu à la plancha <i>lentilles au chorizo, jus corsé, tapenade de piquillos</i>	13.00
Risotto à la courge et chipirons persillés	14.00
Dorade en portefeuille <i>variations de légumes d'automne, verdure</i>	19.00
Menu enfant (<i>jusqu'à 12 ans</i>) <i>steak haché, frites, boule de glace et sirop enfant</i>	8.00

LES DESSERTS MAISON 7€

Grosse brioche dorée, <i>zeste d'orange, caramel fleur de sel, boule de glace vanille</i>	
Baba au rhum & chantilly au poivre	
Dame blanche <i>glace vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
Île flottante	
Tarte citron	
Café gourmand	
Thé gourmand (<i>supplément 1 €</i>)	
Glaces et sorbets, <i>chantilly</i>	
<i>Parfums : vanille, café chocolat, fraise, framboise, citron, rhum raisin, passion</i>	
• 1 boule	2.00
• 2 boules	4.00
• 3 boules	6.00
Dessert du jour (<i>Sauf soirs, we et jours fériés</i>)	3.00
Le fromage du moment	7.00

SUR LE POUCE

Pâté basque ou sardines à l'huile	6.00
Assiette de jambon de la maison Montauzer	13.00
Assiette de charcuterie de la maison Montauzer	16.00
Omelette nature, au fromage ou au Jambon de Bayonne (<i>supplément 1€</i>)	10.00
Cassolette de chipirons	10.00
Croque-Monsieur, <i>salade</i>	7.50

MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
26€

*Supplément de 2€ pour foie gras,
entrecôte, dorade, café et thé gourmands*

PETIT-DÉJEUNER *jusqu'à 12h*

BOISSON CHAUDE - TARTINE
CROISSANT - JUS D'ORANGE **7,50€**



CAFÉ DU THÉÂTRE

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES 33cl

Perrier	3.20
Coca-Cola	3.20
Coca-Cola Light	3.20
Coca-Cola Zéro	3.20
Orangina, Fanta, Sprite	3.20
Schweppes	3.20
Sirop à l'eau	2.50
Limonade	2.80
Jus de fruit (25cl)	3.20
Fruit pressé	4.50
Thé glacé maison	4.00
Nestea	3.20
Evian	3.50
Verre de lait	2.20
Cacolat (25cl)	3.20

BIÈRES PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Tigre Bock	2.00	2.80	5.40
Grimbergen blonde	2.70	3.80	7.00
Grimbergen blanche	2.80	4.00	7.20

BIÈRES BOUTEILLES

Tigre Bock brune	3.80
1664	3.50
Heineken	4.00
Desperados (33cl)	4.50
Belhara - bière basque (33cl)	5.00
Guinness (50cl)	7.50
Kronenbourg sans alcool	4.00
Cidre basque Kupela (33cl)	5.00

EAUX

Ogeu, plate ou gazeuse (75cl)	4.50
-------------------------------	------

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.30
Noisette	1.40
Noisette allongée	1.50
Décaféiné	1.40
Décaféiné noisette	1.50
Café crème	2.90
Café latte	3.00
Café moka	3.50
Thé ou infusion DAMMAN	3.00
Capuccino	3.00
Café viennois	3.50
Chocolat viennois	3.50
Chocolat	2.90
Irish coffee	7.00

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Americano	7.00
Proseco	5.00
Kir	3.50
Ricard, Suze	3.00
Martini	3.50
Porto	3.50
Lillet blanc (8cl)	4.00
Liqueurs 18°	4.00
Get 27	5.00
Sangria	3.00
Bailey's	5.00
Whisky, Gin, Vodka, Rhum (4cl)	5.00
Whisky, Gin, Vodka, Rhum sup (4cl)	8.00
Digestif (4cl)	7.00
Grog	7.00
Cocktails (<i>mojito, mojito basque, Spritz, Lillet Tonic, tequila ou vodka sunrise</i>)	8.00

LES VINS

ROSÉS

	Verre	25cl	50cl	Bout.
Petit Pont Pays d'Oc	3.00	5.00	10.00	15.00
Terrasses d'Esquirou Provence	4.00	7.50	13.50	20.00

BLANCS

Demoiselle de Laballe- <i>doux</i>	4.00	8.00	15.00	20.00
Laballe Côtes de Gascogne- <i>sec</i>	3.00	5.00	10.00	15.00
Vignerons Ardéchois- <i>bio</i>	3.50	6.50	13.00	18.00
Lezaun Txuria Navarre- <i>bio</i>	4.00	-	-	24.00
Château Pouyenne Graves	4.50	-	-	25.00
Domaine de Nerleux Saumur	-	-	-	30.00

ROUGES

Bordeaux Sup. AOC Juge	3.00	5.50	10.00	16.00
Vignerons Ardéchois- <i>bio</i>	3.50	6.50	13.00	18.00
Garnacha Azabache Rioja	3.50	6.50	13.00	20.00
Les Amandiers Faugères	-	-	-	24.00
Arzuaga Ribera Del Duero	-	-	-	24.00
Vallettes	5.00	-	18.00	25.00
Saint-Nicolas-de-Bourgueil	-	-	-	-
Roc de Giraudon Lussac	5.00	-	-	25.00
Château Callac Graves	5.00	-	-	26.00
Arretxea Irouléguy	-	-	-	30.00

CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont	7.00	-	-	50.00
--------------------------	------	---	---	-------