



www.bistrot-du-theatre.com
bistrotdutheatre@wanadoo.fr

Le Bistrot du Théâtre

Ici, étudiants, ouvriers, patrons se côtoient en bonne intelligence...
Tout pédant se tromperait de lieu et n'aurait rien à dire d'intéressant dans cet espace de liberté...



Le Meilleur Bistrot de la Place

Aquarelle réalisée par Émilie Chauvet

01 34 52 07 70

L'Apéritif...

Apéritif "maison"	14,5 cl	5,00
Apéritif "maison"	25 cl	6,50
Kir	14,5 cl	5,00
Kir Royal	14,5 cl	9,50
Verre de champagne 1 ^{er} Cru	14,5 cl	9,00
Pastis (avec sirop + 0.20€)	2 cl	3,00
Martini (rouge ou blanc)	8 cl	4,00
Martini Blanc Tonic	16 cl	6,00
Porto (rouge ou blanc)	4 cl	4,00
Americano «Maison»	8 cl	7,00
Whisky	4 cl	4,50
Baby	2 cl	3,00
Jack Daniel's	4 cl	6,00

La Bière*...

Bt. Desperados	33 cl	4,50
Bt. Pelforth brune	33 cl	4,50
Bt. Smirnoff Ice	27,5 cl	5,50

La Pression*...

	25cl	50cl
Hoegaarden	3,70	7,20
Heineken ou Panaché	3,20	6,00
Lefte	3,60	7,00
Affligem "Fruits rouges"	3,90	7,60
Monaco, Tango	3,40	6,60
Picon-bière	4,10	7,60
*(avec sirop + 0.30€)		

L'Eau...

1/4 Eau Minérale	25 cl	3,20
1/2 Eau Minérale	50 cl	3,80
1 Eau Minérale	100 cl	4,20
Perrier	33 cl	3,30

Le Café...

Café, décaféiné	1,80
Café "gourmand"	5,50
Chocolat	3,00
Cappuccino	4,00
Thé, infusion (lait ou citron + 0.20€)	2,50
Thé "gourmand"	6,00
Irish Coffee	8,00
Allongé ou noisette	2,00

L'Entrée...

Oeufs "Mimosas"	8,00
Foie gras maison (poché aux épices) pomme au four	12,00
Salade de Césiers (vinaigre de framboise)	9,00
Terrine de campagne (confiture d'oignons)	8,00
Salade aux lardons (œuf poché)	8,00
Poireaux vinaigrette (cake maison)	7,00
Croûton de chèvre chaud (miel)	9,00
Carpaccio de boeuf (copesaux Parmesan)	9,00

LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE

Le Coin du Bistrot... €

Salade verte	3,00
Bol de frites	4,00
Penne au Roquefort	11,00
Tagliatelles à la carbonara	11,00
Escalope de poulet à la crème, frites	11,50
Escalope de poulet au Roquefort, frites	12,50
Steak haché (à cheval + 1€), frites	11,00
Omelette nature ou 3 oeufs sur le plat	9,00
Omelette fromage ou jambon ou jambon fromage ou Parmentière	10,00
Blue Coat (Steak haché + haricots verts)	11,00

L'assiette de Charcuterie et son verre de chignon

Jambon cru, saucisson à l'ail, chorizo, rillettes de porc, saucisse sèche boucané, frites et salade

Les Salades de l'été

La Boston, Salade verte avec croûton, lardons, tomates de terre.	12,00€ Lune
L'Allier, Salade verte avec blanc de volaille, champignons, concassé de tomate à l'ail.	
L'Auvergnate, Salade verte avec jambon cru, Cantal, St Neactaire, poireaux, cake maison.	
La Parisienne, Salade verte, dés d'émmental, dés de jambon, œuf dur, tomates.	
La Niçoise, Salade verte, haricots verts, olives noires, thon, anchois, œuf dur, poireaux, tomate.	
La Paysanne, Salade verte, pommes de terre, chou blanc, œuf mollet, lardons, crème fraîche.	
L'Italienne, Salade verte, jambon cru, mozzarella, tomate.	

La Salade du Pêcheur	14,00€
Salade verte, saumon fumé, avocat, crevettes, filet de rouget, Saint Jacques.	
La Périgord	14,00€
Salade verte, gésiers, magret de canard fumé, foie gras maison, pommes grenailles.	

Le Plat...

Andouillette AAAAA, au vin blanc pomme au four.	15,50
Souris d'agneau confite aux échalotes écrasés de pommes de terre	17,00
Confit de Canard salade et pommes de terre	15,00
Bavette aux échalotes compotées gratin dauphinois	15,00
Entrecôte béarnaise ou poivre au Roquefort, frites ou salade	17,00
Tartare préparé cru frites ou salade	15,00
Tartare préparé Poêlé (aller et retour dans le beurre) frites ou salade	15,00
Duo de Boeuf (Lardons et carpaccio, crua) frites ou salade	18,00
Cheese Burger "Savoyard" Pain rond - steak haché - tomate - Kebabchou - Oignon frit frites ou salade	15,00
Cabillaud écrasés de pommes de terre	15,50
Sup. Sauce Roquefort, Poivre, Béarnaise	2,00

"il n'y a pas de "Gens Pressés", il n'y a que des gens en retard"

LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE - LA CARTE

Le Dessert...

Crème caramel maison (F)	5,20
Crumble banane chocolat (F)	5,30
Fromage blanc (coulis ou crème fraîche) (F)	5,30
Brownie	6,00
Tarte tatin	6,60
Fondant au chocolat	6,60
Profiteroles	6,60
Nougat glacé	6,60
Les 3 Crèmes brûlées (Vanille, Rhum-raisin, Pain d'épices) Lune	6,80
Ou la Trilogie (Vanille, Rhum-raisin, Pain d'épices)	6,80
Fromage	7,00
Irish Coffee	8,00
Café gourmand	5,50



Les Crêpes... €

Sucre (F)	3,00
Chocolat (F)	3,50
Confiture (F)	3,50
Chantilly (F)	3,50
Banane/Chocolat	6,00
suppl. Chantilly	0,50



"Les stars dînent à midi net..." Georges Frard

et... Du lundi au vendredi, de 12h à 14h

Le Plat du midi

Formules "Midi Express"	12,00
ENTREE+PLAT	
2 propositions "orales" entrée et plat, du midi	15,00
PLAT+DESSERT (F)	
2 propositions "orales" plat et dessert, du midi	15,00
ENTREE+PLAT+DESSERT (F)	
2 propositions "orales" entrée, plat et dessert du midi	16,00

Formule Enfants (-12ans)

1 boisson, 1 plat, 1 dessert	10,00 €
demander au personnel	

Le Vin... €

LES POTS (AOC)	46cl	25cl	14,5cl
Corbières, rouge	9,00	6,00	4,00
Chinon "La Perrière", rouge	11,00	7,00	4,50
Pays d'oc "Les Cayolles" rosé	9,00	6,00	4,00
Mâcon-Viré, Blanc	12,00	8,00	5,00
Blanc Sauvignon	75cl	verre	
	22,00	5,00	
Rouge			75cl 14,5cl
Pacherenc, Gers (AOC) (Aruffiac - Mansonges - Courbu - Sauvignon - Sémillon)	22,00	5,00	
Luberon (AOC) (Grenache blanc - Vermentino)	22,00	5,00	
Chablis (AOC) (Chardonnay)	25,00	6,00	
Les Rosés d'OC (vin de pays)	75cl	14,5cl	
Cardinelles (Syrah)	20,00	4,00	
Blanc/gris (Grenache)	20,00	4,00	

Comme disait ma grand mère: "Un p'tit coup dans l'nez peut mieux q' une piqûre dans l'cul"



"On voit plus de vieux ivrognes que de vieux médecins..." Rabelais (Gargantua)

"La seule arme que je tolère, c'est le tire-bouchon" Jean Carmet

"...qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse" A. de Musset

"Quand le vin est tiré, il faut le boire, même s'il est bon" M. Fagnol

"Restons calme, et buvons frais" Dominique



"Au bistrot du Théâtre, les ardoises sont sur le toit..."

Aquarelle réalisée par Émilie Chauvet