

Ouvert avant & après
chaque spectacle

L'Étourdi

BAR & RESTAURANT

Bar du public

Niveau +3/Corbeille

Théâtre des Célestins

SE RESTAURER

Salades bar



Salade vegan XL 10€50

Salades, crudité, houmous, graines

Salade de saumon mariné 12€00

Gravlax 100% maison

Salade d'antipastis 9€50

Poivrons grillés, aubergines grillées

et cœur d'artichaud

Soupe



Soupe de saison 330ml 6€00

Légumes cuisinés et parfois un peu

de crème

Tourterie



Tarte salée, salade verte 9€50

Végétarienne, des légumes et du

fromage

Empanada, salade antipastis 11€50

Enorme empanada maison, chèvre

épinard ou autre idée du moment

Traiteur



Assiette chiffonnade de 14€50

jambon truffé et noix de

rilette d'Oie

Tranché maison, 100gr

Assiette de fromages affinés 12€50

Un bleu, un chèvre et un vache

Tabla de tartinades et 10€50

Caviar d'aubergine, tomatade,

Houmous et régañas maison

Douzaine d'huîtres Fines de 19€00

Claire (précommande)

Snack



Hot Dog New Yorkais 6€00

Saucisse au bœuf, pain bun et 3

saucisses

Salsa pinky houmous con 6€00

Chips de maïs et houmous à la

betterave

Desserts

Tarte citron meringué 3€50

Apple Cake 3€50

Tiramisu 4€50



Café gourmand 7€50

financiers, crème chocolat

lavande, baba au rhum et autres

créations fantaisistes 100% maison

Digestif gourmand 9€50

Icon of a house with a roof, indicating a bar or public area.

BOISSONS

CAVE A VINS

12,5cl

Vins rouges

Côtes du Rhône 3€50

Jamais déçu...

Côtes du Rhône BIO « les 4€00

copains d'abord »

Rond et généreux

Mas d'Intras 100% grenache, 4€50

VIN NATURE

Frais, gouleyant et léger

Languedoc « Les Darons » 4€50

Rondeur, fruits noirs, épicé

Brouilly 4€50

Léger, nez gourmand, baies rouges

Côtes du Jura Pinot Noir 4€50

Gouleyant et finement fruité

Cuvée Ferdinand 2018 BIO 5€00

Riche et rond, châtaigne et fût de

chêne

Arbois Love Poulard 5€00

Robe rubis brillante et profonde,

sous-bois et épices, élevé sans

sulfite

Vins blancs

Viognier 3€00

Fleurs blanches et fruits secs

Cuvée la Montagnère VIN 4€50

NATURE

Fraîcheur melon et citron vert

St Véran 4€50

Chardonnay, minéral, vif et fruité

Joy, Côtes de Gascogne 4€50

Vin moelleux, la pêche !

Côtes du Jura Tradition 5€00

Chardonnay Savagnin, vif et noix

Vin Jaune 7€50

Majestueux et puissant, 15,5°, 10,5cl

Vin rosé

Le Champs des Filles, VIN 4€50

NATURE

Sec, rond, fruité, groseille blanche

Vins pétillants

10cl

Cuvée Montboisie 2016 35€

Crémant du Jura, sec et finement

pétillant, meilleurs de France, 75cl

Champagne Bartel 7€00

Côtes de Bar, belle acidité, fruité

Champagne Ayala 45€

Fruité et persistant, 75cl

BIERES

À la pression

Bière blonde Girasole, BIO 3€50

La brasserie du Pilat, 25cl

Bière blonde Girasole, BIO 6€50

La brasserie du Pilat, 50cl

Bières bouteille

33cl

PUNK IPA, Brewdog 6€00

A mon avis, la meilleurs IPA du

monde.

PUNK AF, Brewdog 6€00

L'IPA Brewdog en version Alcool

Free, 0,5°

St Julien, blanche, BIO 6€00

La brasserie du Pilat

Biscanna, blonde, BIO 6€00

Au chanvre, La brasserie du Pilat

Grande Marée, blonde, BIO 6€00

Torréfiée, La brasserie du Pilat

Mad Max, ambrée, BIO 6€00

fruité, La brasserie du Pilat

Veuve noire, Stout, BIO 6€00

brune, La brasserie du Pilat

SOFTS

Jus de fruits

25cl

Le Pressoir du Pilat

Jus de raisin 3€50

Jus de fraise 3€50

Jus de pomme BIO 3€50

Jus pomme cassis 3€50

Jus de tomate 3€50

Nectar d'abricot 3€50

Sodas

Elixia Champagnole

Limonade BIO 3€50

Limonade gingembre BIO 3€50

Limonade verveine citronné BIO 3€50

Limonade Basilic BIO 3€50

Cola artisanal 3€80

Elixia Or 24 carats 9€50

ils l'ont fait, paillettes d'or 24 carats

Eaux

France - Italie

Volvic 50cl 3€00

Perrier 33cl 3€00

San Pellegrino 50cl 4€00

Chateldon 75cl 6€00

L'eau gazeuse du Roi Soleil

Boissons chaudes

Espresso, allongé 1€80

Double espresso 3€00

Thé ou tisane 2€50



Précommandez en ligne sur

letourdi.restaurant-du-theatre.fr