

**Pensez à précommandez avant 18h**

**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

*Gaspacho*

### 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 Mixte 16€90

*Charcuterie, fromage, tartinable,*

*crudités*

Assiette de fromages 11€90

*Un bleu, un chèvre et un vache*

Tabla de tartinades et 10€90

*regañas maisons*

*Tomatade, tapenade d'olives*

*noires, houmous et regañas*

### Snack

Hot Dog New Yorkais 6€00

*Saucisse au bœuf, pain bun et 3*

*saucés*

Nachos salsa pinky houmous 6€90

*Chips de maïs et houmous à la*

*betterave*

### Desserts

Tarte citron meringué 3€50

Apple Cake 3€50

Tiramisu  4€50

## 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 Poulsard 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](http://letourdi.restaurant-du-theatre.fr)**