

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

Traiteur

Huîtres spéciale d'Isigny n°3 21€00
La douzaine, charnues et iodées

3 huîtres + 1 verre de viognier 8€00
+ 6€ les 3 huîtres supplémentaires

Planche mixte 21€00
Charcuterie dont jambon truffé, fromages, tartinade, crudités

Assiette de jambon truffé 14€90
tranché sur place en chiffonnage

Tartare de bœuf Charolais 14€90
Au couteau, 180gr origine France, sauce tomato tartare, chips et salade verte

Assiette 3 fromages 12€00
Fourme d'Ambert, demi Saint Marcellin et Cantal, salade verte

Assiette à tartiner e gressini 12€50
Tomatade, tapenade d'olives noires, houmous rose et régañas

Bol de chips de maïs, 7€50
houmous à la betterave

Plats chauds

Hot Dog New Yorkais 6€90
Saucisse hot dog, pain bun, oignons fris et 3 sauces / 250gr

Velouté de potimarron aux 7€00
châtaignes à la crème
Velouté maison 330ml

Quiche tradition saumon 12€90
épinards
270gr servie avec une salade verte

Lasagne au bœuf gratinée 14€50
450gr servie avec une salade verte

Salades

Salade végétarienne 12€50
Poivrons grillés, oignons confits, pois chiches, graines torréfiées, avec (ou sans) fromage feta

Salade de saumon mariné 13€90
mariné maison extra dry, sauce gravlax maison, mélange de salades vertes, gingembre confit, aneth fraîche et fromage frais

Desserts

Tarte citron meringué 4€00

Apple Cake 3€80

Tartelettes 4€50

Tiramisu 4€50

BOISSONS

CAVE A VINS

Champagnes

Veuve Pelletier 8€
Parfums fruités, servi à la coupe, 11cl

R de Ruinart 85€
Fruits frais et notes grillées, la bouteille, 75cl

Vins rouges

Côtes du Rhône 12,5cl 3€50
Jamais déçu...

Côtes du Rhône BIO « les 4€00
copains d'abord »
Rond et généreux

Languedoc « Les Darons » 4€50
Profondeur, fruits noirs, épicé

Mas d'Intras 100% grenache, 4€50
VIN NATURE
Frais, gouleyant et léger

Brouilly 4€50
Léger, nez gourmand, baies rouges

Côtes du Jura Pinot Noir 5€00
Gouleyant et finement fruité

Cuvée Ferdinand 2018 BIO 5€00
Par Mas d'Intras, riche et rond, châtaigne et fût de chêne

Vins blancs

Viognier 3€50
Fleurs blanches et fruits secs

Côtes de Gascogne 4€50
Vin moelleux, la pêche !

Mâcon 4€50
Chardonnay, minéral, vif et fruité

Cuvée la Montagnère VIN 4€50
NATURE
Fraîcheur melon et citron vert

Côtes du Jura Tradition 5€00
Chardonnay Savagnin élevé sous voile, vif et noix

Vin Jaune 45€00
Majestueux et puissant, 15,5°, clavelin, 62cl

Vin rosé

Rosé sec 4€00
Sec, rond, fruité, groseille blanche

BIERES

À la pression

Bière blonde Girasole, BIO 3€80
La brasserie du Pilat, 25cl

Bière blonde Girasole, BIO 7€00
La brasserie du Pilat, 50cl

Bières bouteille

IPA du moment 6€00
Amertume et fruité

PUNK AF, Brewdog 6€00
L'IPA Brewdog en version Alcool Free, 0,5° / Etonnement bon !

St Julien, blanche, BIO 6€00
La brasserie du Pilat

SOFTS

Jus de fruits

Le Pressoir du Pilat Au verre 25cl

Jus de raisin 3€50

Jus de fraise 3€80

Jus de pomme brut 3€50

Jus de tomate 3€50

Nectar d'abricot 3€80

Sodas

Elixia Champagnole 33cl

Limonade BIO 4€00

Limonade Rose BIO 4€00

Limonade verveine citronné BIO 4€00

Limonade Menthe poivré BIO 4€00

Elixia Or 24 carats 9€50
ils l'ont fait, paillettes d'or 24 carats

Coca Cola zéro 3€00

Eaux

Volvic 50cl 3€00

Perrier 33cl 3€00

Badoit 50cl 3€50

Boissons chaudes

Espresso, allongé 1€80

Thés 3€50

Tisanes 3€50

Tisane CBD 4€50



Précommandez en ligne sur letourdi.restaurant-du-theatre.fr