



LES PLANCHES

Assiette d'antipasti (Légumes marinés, charcuterie et fromages)	– 16.9€
Planche de Charcuterie - Maison DUFOUR à Villeurbanne	– 15.5€
Planche de petits pots apéro, à tartiner - Maison BIGAND	– 15.5€

LES CROQUES

– 8.5€

Croque-monsieur italien

Pain de campagne, pesto, tomates confites, jambon cru, emmental et fromage italien

Croque-monsieur végétarien

Pain de campagne, tomates confites, aubergine, courgette rôtie, emmental et chèvre.

LES SALADES

Salade de saison en bocal

Un choix de salades variées sera proposé en fonction des saisons - **Demandez l'ardoise !**

LES DESSERTS

– 5,9€

Tiramisu traditionnel au café

Panna cotta coulis fruits rouges

Fondant au chocolat

Gâteau poire-chocolat

Gaufre (crème de marron,

pâte à tartiner, sucre ou chantilly)

L'APARTÉ vous accueille également **les midis de la semaine** et vous propose une **carte variée, simple, généreuse et conviviale, composée uniquement de produits frais et de saison.**



SOFT

Coca , coca zéro, orangina, fuztea (33cl)	— 3.4€
Pago (orange, ananas, pomme, mangue, ace, tomate) (25cl)	— 3.4€
Badoit rouge ou Perrier (33cl)	— 3.4€
Evian (33cl)	— 2.8€
Limonade (33cl)	— 3.2€

APERITIFS

Ricard	— 2.8€	Martini blanc ou rouge	— 3.5€
Rhum	— 5€	Gin	— 5€
Kir ou communard	— 3€	Whisky Johnnie Walker	— 5€
Vodka	— 5€	Whisky Jack Daniel's	— 7€

Sup. soda 1,5€



«PETITE BULLE» — 4.20€

Pêche, cassis ou mûre

BIÈRES

Bieres pression	25cl	50cl
Pelforth blonde 5.8%	— 2.8€	— 5.5€
Ciney blonde 7%	— 3.8€	— 7€

Bieres bouteilles	33cl
Desperados	— 5€
Chouffe	— 5€

Sup. sirop ou limonade 0.8€

HOT SOFT

Expresso	— 1,8€
Café crème	— 2€
Capuccino	— 2.9€
Double expresso	— 2.9€
Déca	— 1,9€
Thé	— 2.9€

DIGESTIFS

Calvados	— 7€
Armagnac	— 7€
Poire	— 5€
Get 27	— 5€
Limoncello	— 5€



LES VINS

	Verre	Pot (50cl)	Bouteille
Rouges			
Côtes-du-rhône - AOC	3.50€	12€	
Saint-joseph - AOC	4.50€	14€	
Pic Saint Loup - AOC			22.50€
« Les déesses muettes » Syrah - IGP - Côteaux de l'ardèche Maison Delas			18.50€
Blancs			
Viognier - IGP	3.50€	12€	
Petit Chablis - AOP	5€	15€	
« Les jamelles » Chardonnay - IGP			22.50€
Rosés			
Teres rose - IGP	3.50€	12€	
« Jas des vignes » Alpes de haute provence - IGP			19.50€
EFFERVESCENTS			
Blanc à bulles « La Petite Bulle »			19.50€
Champagne Brut AOP « Louis Constant »			45€



ACTE I : LES ENTRÉES

Entrée – 7.5€ / Plat – 12.5€

Crocantini chèvre et miel
Fromage de chèvre fondu dans une feuille de brick, salade verte

Assiette d'antipasti
Légumes marinées, charcuterie et fromages ...

Nems poulet et gorgonzola

Crostini du Théâtre
Tartines originales aux légumes de saison - Maison BIGAND

ACTE II : PASTA

GRATIN DE RAVIOLES

Accompagné d'une salade verte

Penne à la crème de poivrons,
aubergines et ricotta – 11,5€

Pesto –13.5€

Penne à la crème de pesto – 11,5€

Crème de légumes et ricotta –13.5€

Penne au saumon – 12,5€

Saumon –13.5€

Penne gorgonzola et noix – 12,5€

Jambon cru et gorgonzola –13.5€

ACTE III : LES VIANDES

Origine France- servies avec penne et salade verte

Escalope romaine – 15.9€
Escalope panée, sauce tomate, aubergines marinées, mozzarella

Escalope du théâtre – 15.9€
Escalope panée, sauce tomate, jambon cru, mozzarella

Escalope villeurbannaise – 16.9€
Escalope grillée, jambon, champignons, crème et mozzarella

HORS-SCÈNE : LES DESSERTS

– 5,9€ –

Tiramisu traditionnel au café

Panna cotta coulis fruits rouges

Fondant au chocolat

Gâteau poire-chocolat