

4cl

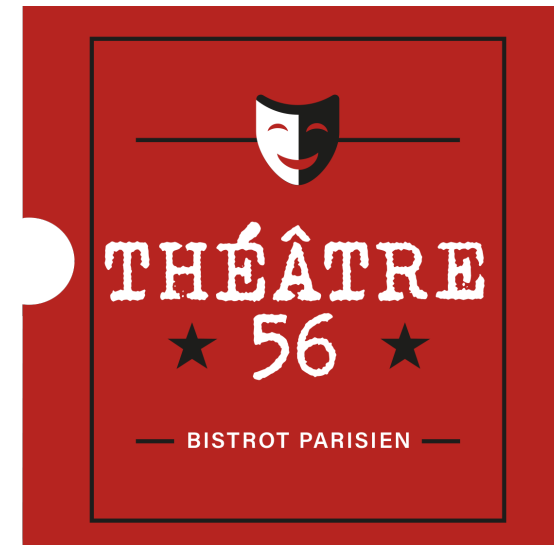
DIGESTIFS & LIQUEURS

VIELLE PRUNE DE SOUILLAC	13,5
RHUM VENEZUELA DIPLOMÁTICO	12,5
ARMAGNAC CHAT DE LAUBADE, TEQUILA	10,5
CALVADOS DOMAINE DE LA MÉRITÉ 20 ANS	15
CALVADOS TROU NORMAND, MARC, RHUM	8,7
COGNAC CAMUS XO	15
COGNAC XO RESERVE DE PATRICK	20,5
GET 27, MARIE-BRIZARD, ST-JAMES	9,5
GET 31, HAVANA CLUB BRUN, COINTREAU, BAILEYS	10,5
POIRE WILLIAMS OU MIRABELLE	15
QUETSCH, KIRSCH, LIQUEURS VERTES, GRAND-MARNIER	14
RÉMY MARTIN, MARTELL, VSOP	11,5
SHOT DE VODKA OU TEQUILA	6,5
VODKA WYBOROWA POLOGNE, GIN BOMBAY ORIGINAL	13,5

LE SNACKING


CAMEMBERT OU CANTAL Camenbert or cantal	7
CROISSANT JAMBON OU FROMAGE Ham or cheese croissant	7
CROISSANT MIXTE JAMBON ET FROMAGE Mixed ham and cheese croissant	9
JAMBON DE PARIS White ham, of Paris	6,5
MIXTE JAMBON DE PARIS ET EMMENTAL Mixed ham and cheese	8,5
RILLETES D'OIE Goose rillettes	8
SAUCISSON SEC	6,5
SUPPLÉMENT CORNICHONS	0,3

menu@line.fr / Droits Réservés 24-06-2026



Scan me and get our menus
in your language.








WHISKIES

	4cl
BALLANTINE'S FINEST	10,5
ALBERFELDY 12 ANS	14,5
CHIVAS 12 ANS	15
JACK DANIEL'S OU JAMESON PREMIUM	14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14
JOHNNIE WALKER RED LABEL OU J&B RARE	10,5
NIKKA COFFEY GRAIN 	15
BELLEVOYE BLEUE triple malt grain fin	10,5
BELLEVOYE BLANC Triple Malt finition sauterne	10,5
BELLEVOYE ROUGE Triple Malt finition grand cru	10,5
BELLEVOYE NOIR Triple malt édition tourbée	12,5
BELLEVOYE JAUNE triple malt finition rhum	12,5
BELLEVOYE FUCHIA Triple malt finition prune	12,5
BELLEVOYE VERT Triple malt finition calvados	15,5


APÉRITIFS

CAMPARI	10,5
SALERS, MARTINI ROUGE OU BLANC	7
AMERICANO MAISON	12,5
Campari, martini rouge, noilly prat, gin, vouvray	
KIR VIN BLANC	7,5
MUSCAT	7
RICARD, PASTIS	6,8
PORTO SAGRES ROUGE OU BLANC	8

LES THÉS & INFUSIONS

QUATRE FRUITS ROUGES Thé noir saveur fruits rouges 	6
THÉ VERT DE CHINE 	6
CAMOMILLE 	5,5
CEYLAN Thé noir de Ceylan 	6
EARL GREY Thé noir à la bergamote 	6
THÉ VERT À LA MENTHE	6
VERVEINE 	5,5
VERVEINE MENTHE 	5,5

LES BOISSONS FRAÎCHES

SCHWEPPEs, FUZE TEA PÊCHE 33cl	4,8
SUPPLÉMENT SIROP	0,3
CAFÉ, THÉ GLACÉ	8
CIDRE LOÏC RAISON, PUR JUS 25cl	6,5
COCA-COLA, COCA ZERO 33cl	4,8
JUS DE FRUIT detox: orange, carotte, citron 	4,8
orange, abricot, pamplemousse, ananas, tomate	
LIMONADE, VITTEL, LAIT FROID 25cl	4,5
ORANGE, CITRON OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ	7
RED BULL, PERRIER, ORANGINA, GINGER BEER 25cl	4,8

Prix nets en euros, taxes et service compris - CB à partir de 10€.
Tarif de nuit à partir de 22 Heures +0,50€ sur tous les produits.

LES COCKTAILS

NEGRONI Gin, Campari, Martini rouge, tranche d'orange	15,5
APEROL SPRITZ Aperol, Freixenet, orange, eau gazeuse	14
CAÏPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace	13
KIR ROYAL Cassis, Mure, Pêche des Vignes, Framboise, Chataigne	15,5
MARGARITA 5cl Tequila, 3 cl cointreau, jus citron vert	14,5
MOJITO Havana Club blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	12,5
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert	13
PINA COLADA 4cl Rhum blanc, 2cl rhum brun, jus ananas, lait coco	14
SAINT-GERMAIN SPRITZ Liqueur St-Germain, Freixenet, orange, eau gazeuse	15,5
VODKA ORANGE Vodka, jus d'orange, glace	13,5



COCKTAIL JUNIOR SANS ALCOOL Jus d'orange, ananas, grenadine, citron vert, eau gazeuse, glace	8,5
--	-----

LES BIÈRES

Pression	25cl	50cl	100cl
PIETRA AMBRÉE	4,6	9,2	17,4
TANGO OU MONACO	4,3	8,6	16,2
1664	3,9	7,8	14,6
BÊTE BLANCHE selon saison	4,6	9,2	17,4

Bouteilles

1664 SANS ALCOOL	7,5
DESPERADOS	8,5
CORONA EXTRA	8,5
HEINEKEN OU ABBAYE LEFFE	8
CARLSBERG	8,5

VERRES & PICHETS

Rouges	16cl	25cl	50cl
CÔTES DU RHÔNE AOP La Renjardière	7	13	25
BARON D'OPPIA Languedoc	7,5	14,5	26
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Le B de Maucaillou	8	14	27
Rosés	16cl	25cl	50cl
CÔTES DE PROVENCE AOC La prunelle	7	13	25
Blancs	16cl	25cl	50cl
CHARDONNAY LE TÉMÉRAIRE AOC Colin Seguin	8	15	28

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESS, DÉCAFÉINÉ	2,8
CAFÉ NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2,9
CAFÉ CRÈME	4,3
LAIT CHAUD	5,5
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA	5,6
CAPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD MAISON	6
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7,5
LAIT VANILLÉ, MACCHIATO	8,7
CONFITURE 30GR	2
CROISSANT AU BEURRE, TARTINE AU BEURRE	2,5
PAIN AU CHOCOLAT	3,2
SUPPLÉMENT LAIT	0,3

LES SANDWICHES

JAMBON CRU D'Auvergne Country ham of Auvergne	9,5
MIXTE JAMBON D'Auvergne CANTAL Mixed Auvergne Cantal ham	12,5
CROQUE MADAME AU PAIN DE CAMPAGNE frites et salade Toasted ham and cheese, egg, fries and salad	18
CROQUE MONSIEUR AU PAIN DE CAMPAGNE, Frites et salade Toasted ham and cheese country bread, fries and salad	17
CLUB SANDWICH AU SAUMON Pain de campagne, salade, tomate, avocat, saumon fumé Country bread, salad, tomato, avocado, smoked salmon	19
CLUB SANDWICH AU POULET pain de campagne, salade, tomate, croustillant de poulet, cheddar Country bread, salad, tomato, crispy chicken, cheddar cheese	17

LE SNACKING

Les Assiettes Gourmandes

ASSIETTE DE FRITES MAISON Plate of homemade fries with cheddar	8,5
PLANCHE DE CHARCUTERIE CHOISI PAR NOS SOINS Deli meats plate	18,5
PLANCHE MIXTE DES BURONS, TERRE / MER Lozerien mixed plate from the farm	21
PLANCHE DE FROMAGE	12



Le Buffet chaud

3 ŒUFS AU PLAT OU OMELETTE NATURE	10,5
OMELETTE FROMAGE OU JAMBON BLANC, FRITES ET SALADE Omelette with cheese or ham, fries and salad	13,5
OMELETTE FROMAGE ET CHAMPIGNONS, FRITES ET SALADE Cheese and mushroom omelettes with fries and salad	15,5
OMELETTE MIXTE, FRITES ET SALADE Mixed omelet, french fries and salad	15

PETIT-DÉJEUNER

PETITE FAIM Café double, café crème, thé, chocolat ou cappuccino (au choix) Croissant, tartine confiture Orange ou pamplemousse pressé	13
CONTINENTAL Café double, café crème, thé, chocolat ou cappuccino (au choix) 2 Viennoiseries au choix (croissant, tartine confiture) 2 Œufs au plat Orange pressé	16,5

LES VINS

Vins Blancs

	75cl
SANCERRE AOC Domaine Bizet	43,5
PETIT CHABLIS AOC Domaine de la Côte de Fau	58
AVEC MENTION IGP PAYS D'OC Chardonnay, Domaine de Vallensac	35
POUILLY FUMÉ AOC La Villaudiere	46
MERCUREY VIEILLES VIGNES AOC Domaine Theulot Juillot	50
PETIT CHABLIS Chaude écuille	41

Vins Rouges

	75cl
PESSAC-LÉOGNAN AOC Moulis en Médoc	75
PAUILLAC AOC Château Lacoste-Borie	85
BORDEAUX AOC B de Maucaillou	37
POMEROL AOC Chateau La Croix Saint André	64
SAINT-ESTÈPHE AOC Charme de Cos Labory	66
MERCUREY VIEILLES VIGNES AOC Domaine Theulot Juillot	50
BARON D'OPPIA Languedoc	35
CÔTES DU RHONE La Renjardière	35

Vins Rosés

	75cl
PINOT NOIR AOC La petite Perriere  	42,5
CÔTES DE PROVENCE AOC La Prunelle	35
CÔTES DE PROVENCE AOC Terrasses, Première cuvée	45,5

Les Bulles

	16cl	75cl
CREMANT DE BORDEAUX Huis Clos	9	45
ABELÉ 1757 Champagne aoc (richesse, fraîcheur)	14	70
ABELÉ 1757 ROSÉ Champagne aoc (délicat, fruité)	15	75
VOUVRAY AOC BRUT blanc de Chenin	9	45


NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Blancs

	16cl
CHARDONNAY LE TÉMÉRAIRE AOC Maison Colin Seguin	7
PETIT CHABLIS AOC Alain Geoffroy	10,5
SANCERRE AOC La Perriere	9,5
PETIT CHABLIS AOP Domaine de Chaude Ecuille	8
MERCUREY VIEILLES VIGNES AOC Domaine Theulot Juillot	12
POUILLY-FUMÉ AOC Clair de Brumes	8,5
	16cl



Rouges

SAINT-ESTÈPHE AOC Charme de Cos Labory	12,5
BARON D'OPPIA AOC Languedoc 	8
BORDEAUX SUPERIEUR AOC Le B Par Maucaillou	7
LALANDE DE POMEROL AOC Chateau la Croix St André	15,5
PESSAC LÉOGNAN AOC Oratoire de Chasse-Spleen	14
	16cl



Rosés

PINOT NOIR AOC La petite Perriere	8,5
CÔTES DE PROVENCE AOP Prunelle By Vallombrosa	6,5

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE French onion soup topped with melted cheese	12,5
L'INCONTOURNABLE ŒUF MAYONNAISE Egg mayonnaise	7,5
6/12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE SAUVAGES 6/12 wild Burgundy snails	8,5
FOIE GRAS DE CANARD MAISON Homemade duck foie gras	16,5
RAVIOLES DE ROYAN, AUX MORILLES Royan ravioli, with morel mushrooms	11,5
SAUMON FUMÉ, CRÈME D'ANETH Smoked salmon with dill cream	16
TARTARE D'AVOCAT MANGUE ET CREVETTES Avocado, mango and shirmp tartare	12

LES SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD salad, tomatoes, breaded goat chesse, toast	18,8
SALADE CÉSAR salad, cherry tomatoes, crispy chicken, parmesan egg toast	18
SALADE DU THÉÂTRE salad, tomatoes, ham, cheese, mushrooms, eggs, olive toast	16,9
SALADE CÉSAR AU SAUMON FUMÉ salad tomatoes eggs, toast, smoked salmon	19,5

LES DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND MAISON Sweet coffee or tea platter	11
DUO DE FRUITS ROUGES MELBA Melba with mixed red berries	11,5
MOUSSE CHOCOLAT MAISON Homemade chocolate moose	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Vanilla creme brulee	9
COUPE COLONEL. Lemon sorbet topped with sorbet	12,5
COUPE PARISIENNE 3 BOULES Three-scoops Parisian sundae vanille, chocolat, framboise, cassis, citron vert, caramel beurre salé	9
FEUILLETÉ AUX POMMES, BOULE DE GLACE AU CHOIX Apple puff pastry with a scoop of ice cream of your choice	10,5

LES PLATS

Les Viandes

ENTRECÔTE DE BŒUF 350G, SAUCE AU CHOIX Pommes rissolées 350g ribeye steak, sauce of your choice, sauteed potatoes	27
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, FRITES MAISON Seasoned beef tartare with homemade fries	18
3 CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES, HARICOTS VERTS 3 herb-grill lamb chops with green beans	22
CHANGEMENT DE GARNITURE ALIGOT Side dish change: aligot	5
CHEESEBURGER tomate, cornichon, oignons, cheddar, salade, frites Cheeseburger, tomato, pickles, onions, cheddar, lettuce, fries	19
BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉCHALOTES Pommes rissolées Flank steak, sautéed potasses, shallot sauce.	18,5
POULET CROUSTILLANT, SWEET CHILI SAUCE Frites salades Crispy chicken with sweet chili sauce	18



Les Poissons

RISOTTO À LA TRUFFE ET GAMBAS SNAKÉES Truffle risotto and seared king prawns	25,5
FILET DE BAR, SAUCE VIERGE, Légumes du marché Sea bass fillet, with virgin sauce, seasonal vegetables	23



Les Pâtes

TAGLIATELLES AUX GAMBAS, CRÈME DE CHORIZO Tagliatelle with king prawns, chorizo cream sauce	20,5
RIGATONI AU SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS, PARMESAN AOP Rigatoni with smoked salmon, spinach, Aop parmesan	19