

# DEL TEATRO

## LE BAR

### APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	9,00€
KIR ROYAL AU PROSECCO	12CL	6,50€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise ou violette</i>		
KIR	12CL	4,50€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise ou violette</i>		
WHISKY COCA	25CL	7,00€
GIN TONIC	25CL	6,50€
VODKA ORANGE OU POMME	25CL	6,50€
MALIBU ORANGE OU ANANAS	25CL	6,50€
AMÉRICANO	10CL	7,50€
WHISKY WILLIAM LAWSON'S	4CL	6,50€
WHISKY J&B	4CL	6,50€
WHISKY CHIVAS	4CL	7,50€
WHISKEY JACK DANIEL'S	4CL	7,50€
WHISKY BOWMORE	4CL	9,00€
PORTO ROUGE OU BLANC	6CL	5,00€
CAMPARI	6CL	5,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6CL	5,00€
MARTINI GIN	6CL	6,50€
SUZE	6CL	5,00€
MARSALA AUX AMANDES	6CL	5,50€
RICARD	6CL	5,00€

### BIÈRES

AFFLIGEM PRESSION	25CL	4,00€
AFFLIGEM PRESSION	50CL	6,00€
HEINEKEN	25CL	4,50€
LEFFE	33CL	5,50€
DESPERADOS	33CL	5,50€
MORETTI	33CL	5,00€
FLEA IPA	33CL	5,00€

### COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	10CL	8,00€
<i>PASSION, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE Rhum, Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>		
PIÑA COLADA	25CL	7,50€
<i>Rhum, ananas, crème, lait de coco</i>		
CAIPIRINHA	10CL	7,00€
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>		
TEQUILA SUNRISE	25CL	6,50€
<i>Téquila, orange, sirop de grenadine</i>		
CUBA LIBRE	25CL	6,50€
<i>Rhum, coca-cola, citron vert</i>		
PLANTEUR	25CL	6,50€
<i>Rhum, goyave, maracuja, citron vert</i>		
TI PUNCH	6CL	5,50€
<i>Rhum, citron vert, sucre de canne</i>		
APÉROL SPRITZ	25CL	7,00€
<i>Apérol, mousseux, eau gazeuse</i>		
NEWTON	25CL	8,00€
<i>Cognac, jus de pomme, citron vert</i>		
IBIZA	25CL	6,50€
<i>Gin, citron vert, framboise, limonade</i>		

### COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	10CL	7,00€
<i>PASSION, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>		
BORÉAL	25CL	5,50€
<i>Ananas, mangue, menthe fraîche</i>		
MILANO	25CL	5,50€
<i>Ananas, citron vert, abricot</i>		
TEATRO	25CL	6,50€
<i>Orange, ananas, abricot, sirop de fraise</i>		
TROPICAL	25CL	6,50€
<i>Goyave, maracuja, mangue, crème de coco</i>		
BORA BORA	25CL	6,50€
<i>Goyave, orange, framboise, pomme</i>		

### COCKTAILS DU JOUR

Affichés sur les ardoises. N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle

### SOFTS

EAUX	1/2 BTLE	BTLE
SAN PELLEGRINO	4,50€	5,50€
BADOIT	4,50€	5,50€
VITTEL	4,50€	5,50€

Le restaurant Del Teatro fait un geste en faveur de l'environnement en sélectionnant l'eau microfiltrée\* plate ou gazeuse



\*Eau rendue potable par traitement, avec ou sans adjonction de gaz carbonique

EAU PLATE "DEL TEATRO"	70CL	2,50€
EAU GAZEUSE "DEL TEATRO"	70CL	2,50€

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO	33CL	4,00€
ORANGINA	25CL	4,00€
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES	25CL	4,00€
LIMONADE	30CL	3,50€
PERRIER	33CL	4,00€
FUZETEA	25CL	4,00€
DIABOLO	30CL	4,00€
<i>Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, violette ou orgeat</i>		
JUS DE FRUITS *NECTAR	25CL	4,00€
<i>Orange, ananas*, abricot*, pomme, tomate</i>		

## LA CARTE DES VINS

### VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES	37,5CL	75CL
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT	45,00€	
<i>A.O.P.*** « Michel Picard »</i>		
SAUMUR CHAMPIGNY	22,00€	
<i>A.O.P.*** « Les Valengenets »</i>		
LUSSAC SAINT EMILION	18,00 €	28,00€
<i>A.O.P.*** « Château la Rose Perruchon »</i>		
VINS ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE	41,00€	
<i>A.O.P.*** « Minuty Prestige Rosé »</i>		
CÔTES DE PROVENCE	14,00 €	20,00€
<i>A.O.P.*** « Cuvée du Valladas »</i>		
GRIS BLANC PAYS D'OC	20,00€	
<i>IGP ** « Gérard Bertrand »</i>		
VINS BLANCS		
BOURGOGNE ALIGOTÉ	26,00€	
<i>A.O.P.*** « Mommessin »</i>		
MONBAZILLAC	30,00€	
<i>A.O.P.*** « Château haute Fonrousse »</i>		

### VINS AU VERRE

ROUGES	12,5CL	
SAUMUR CHAMPIGNY A.O.P.*** « Les Valengenets »	4,50€	
LILIUM I.G.T.***** « Fattorie Melini »	5,00€	
LUSSAC SAINT ÉMILION A.O.P.*** « Château de la Rose Perruchon »	5,00€	
BARDOLINO D.O.C.***** « Lamberti »	4,50€	
BLANCS	12,5CL	
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.P.*** « Les Mommessin »	4,50€	
MONBAZILLAC A.O.P.*** « Château Haute Fonrousse »	5,00€	
FRASCATI D.O.P.***** « Fontana Candida »	5,00€	
ROSÉS	12,5CL	
GRIS BLANC PAYS D'OC I.G.P. ** « Gérard Bertrand »	4,50€	
BARDOLINO D.O.C. ***** « Lamberti »	4,50€	

### VINS ITALIEN

VINS ROUGES	37,5CL	75CL
BAROLO D.O.C. **** « Tenimenti Ca'Bianca »	46,00€	
CORIBANTE I.G.T. ***** « Castello Monaci »	30,00€	
LILIUM I.G.T.*** « Fattorie Melini »	28,00€	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.***** « La Palazzetta »	55,00€	
BARDOLINO D.O.C.**** « Lamberti »	13,50 €	18,00 €
CHIANTI SAN LORENZO	16,00 €	24,00 €
<i>D.O.C. **** « Fattorie Melini »</i>		
LAMBRUSCO GRASPAROSSA	19,50€	
<i>D.O.C. **** « Gaetano Righi »</i>		
VINS ROSÉS		
BARDOLINO CHIARETTO	13,50 €	18,00 €
<i>D.O.C. **** « Lamberti »</i>		
LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO	16,00 €	22,00 €
<i>D.O.C. **** « Scala Cantine 1830 »</i>		
LAMBRUSCO DI MODENA ERETICO	19,50 €	
<i>D.O.C. **** « Civ&amp;Civ »</i>		
VINS BLANCS		
CHARDONNAY GRAND CRU	41,00 €	
<i>I.G.T. ***** « Tenuta Rapitalà »</i>		
FRASCATI	16,00 €	26,00 €
<i>D.O.C. **** « Fontana Candida »</i>		

### VINS EN PICHET

BLANC	25CL	50CL
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		
ROUGE	5,50 €	7,50€
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		
ROSÉ	5,50 €	7,50€
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		

\*\* Indication Géographique Protégée  
\*\*\* Appellation Origine Protégée  
\*\*\*\* Denominazione di Origine Controllata  
\*\*\*\*\* Indicazione Geografica Tipica

### CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

SÉLECTION MAISON BRUT	75CL	65,00 €
PROSECO D.O.C. **** « Bolla »	75CL	35,00 €

### DIGESTIFS

RHUM DOS MADERAS	4CL	9,00 €
GRAPPA	4CL	6,50 €
AMARETTO	4CL	5,50 €
LIMONCELLO	4CL	5,50 €
CALVADOS	4CL	6,50 €
COGNAC	4CL	8,50 €
POIRE WILLIAM	4CL	6,50 €
GET 27	4CL	5,50 €
GET 31	4CL	5,50 €
GET XCOLD	4CL	5,50 €
BAILEY'S	4CL	5,50 €

### CAFÉS

EXPRESSO	1,80€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
NOISETTE	2,10€
CAFÉ CRÈME	3,50€
CAPPUCCINO	4,00€
IRISH COFFEE	7,50€
AFFOGATO	3,80€
<i>Café et sa boule vanille</i>	

### THÉS-INFUSIONS

THÉ	3,00€
INFUSIONS	3,00€

PRIX NETS - TVA INCLUSE À 20%  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# PIZZAS

<b>AMÉRICAINÉ</b> <i>Tomates, fromage, viande hachée, oignons, œuf, origan</i>	13,00€
<b>ANTILLAISE</b> <i>Tomates, fromage, filet de poulet, ananas, poivrons, origan</i>	13,50€
<b>BRÉSILIENNE</b> <i>Tomates, fromage, poivrons, merguez, œuf, champignons, olives, origan</i>	14,50€
<b>CAMPAGNARDE</b> <i>Crème fraîche, fromage, lardons, chèvre, origan</i>	13,00€
<b>CALZONE</b> <i>Tomates, jambon, fromage, œuf</i>	12,50€
<b>COPPA</b> <i>Tomates, crème fraîche, fromage, coppa, origan</i>	14,50€
<b>DI TERRA</b> <i>Tomates, fromage, crème fraîche, poulet, chorizo, poivrons, origan</i>	14,50€
<b>FRUITS DE MER</b> <i>Tomates, moules, crevettes, calamars, fromage, persillade, origan</i> * Avec petites noix de Saint-Jacques : supplément 8€	12,50€
<b>LÉONARDO</b> <i>Tomates, fromage, foie gras, champignons, magret fumé, salade, origan</i>	18,50€
<b>MANTAISE</b> <i>Tomates, fromage, chorizo, tomates fraîches, pesto, origan</i>	13,50€
<b>MARGARITA</b> <i>Tomates, fromage, origan</i>	8,50€
<b>MEXICAINE</b> <i>Crème, fromage, poivrons, pommes de terre, poulet, sauce mexicaine, origan</i>	14,50€

Toutes nos pizzas peuvent être faites en taille Piccolo. Elles vous seront facturées 1 euro de moins que le prix initial.

# ENTRÉES

<b>ANTIPASTI</b>	11,00€
<b>BURRATA DI BUFALA SPECK ET ROQUETTE</b>	12,00€
<b>TARTARE DE SAINT-JACQUES MARINÉES</b>	12,00€
<b>CALAMARS FRITTI SAUCE AÏOLI</b>	9,00€
<b>TOMATE MOZZARELLA DI BUFALA</b>	10,00€
<b>ASSIETTE DE FOIE GRAS ET TOAST</b>	11,00€
<b>PLANCHE À PARTAGER DE CHARCUTERIE ITALIENNE</b>	14,50€

# SALADES COMPOSÉES

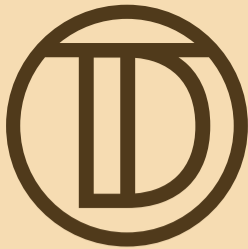
<b>SALADE MARINE</b> <i>Salade, tomates, crème, aneth, saumon fumé, crevettes, thon, cœur de palmier, petites noix de St Jacques, concombre</i>	16,00€
<b>SALADE GOURMANDE</b> <i>Salade, tomates, magret fumé, foie gras, haricots verts, concombre, pignons de pin, œuf poché, Grana Padano</i>	16,00€
<b>SALADE ITALIENNE</b> <i>Salade, tomates, mozzarella Di Bufala, jambon de Parme, courgettes, poivrons, œuf poché, Grana Padano, concombre</i>	15,50€
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> <i>Salade, tomates cerises, crevettes, avocat, concombre, agrumes et sa sauce cocktail</i>	15,00€
<b>SALADE CHÈVRE CHAUD</b> <i>Salade, lardons, toast de chèvre et miel, tomates œuf poché, concombre</i>	14,00€
<b>SALADE CAESAR</b> <i>Salade, roquette, filets de poulet, tomates cerises, concombre, Grana Padano, croûtons, filets d'anchois</i>	15,00€

# BRUSCHETTAS

<b>CHÈVRE ET MIEL</b> <i>Crème, chèvre, miel et salade verte</i>	14,00€
<b>CALABRÈSE</b> <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates fraîches, jambon speck, tomates séchées, pesto, roquette et salade verte</i>	14,50€
<b>TEATRO</b> <i>Crème, aneth, avocat, saumon fumé, crevettes, tomates fraîches et salade verte</i>	16,00€

# VIANDES

<b>CARPACCIO DE BŒUF DEL TEATRO</b> <i>Carpaccio de bœuf, salade de roquette, pesto, Grana Padano</i>	14,50€
<b>TARTARE DE BŒUF</b> <i>Cru ou poêlé</i>	15,00€
<b>ESCALOPE MILANAISE</b> <i>Veau pané, sauce tomate</i>	17,50€
<b>HAMBURGER DEL TEATRO</b> <i>Steak haché, Provolone, tomates séchées, jambon Speck, oignons, sauce basilic</i>	16,00€
<b>ESCALOPE MARSALA</b> <i>Veau, crème, marsala, champignons</i>	18,50€
<b>ROGNONS MARSALA</b> <i>Veau, crème, marsala, champignons</i>	18,50€
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE GORGONZOLA</b>	20,00€
<b>TOURNEDOS FAÇON ROSSINI</b> <i>Filet de bœuf, foie gras, sauce foie gras</i>	21,00€
<b>TRANCHE DE CŒUR DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ</b> <i>Sauce au thym et purée maison</i>	19,00 €



# DEL TEATRO

<b>NAPOLITAINE</b> <i>Tomates, fromage, anchois, câpres, olive, origan</i>	12,00€
<b>OCÉAN</b> <i>Tomates, fromage, thon, tomates séchées, billes de mozzarella, olives, persillade, oignons, origan</i>	14,50€
<b>ORIENTALE</b> <i>Tomates, fromage, champignons, merguez, œuf, origan</i>	13,00€
<b>PARME ET ROQUETTE</b> <i>Tomates, fromage, crème fraîche, jambon de Parme, roquette tomates séchées, billes de mozzarella, Grana Padano, origan</i>	16,00€
<b>PAYSANNE</b> <i>Tomates, fromage, persillade, chorizo, lardons, jambon, origan</i>	13,00€
<b>QUATRE FROMAGES</b> <i>Crème fraîche, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre, origan</i>	14,50€
<b>QUATRE SAISONS</b> <i>Tomates, fromage, poivrons, champignons, jambon artichauts, chorizo, oignons, origan</i>	14,00€
<b>REINE</b> <i>Tomates, jambon, fromage, champignons, origan</i>	11,50€

# POISSONS

(Une garniture au choix)

<b>PAVÉ DE SAUMON CRÈME BASILIC CITRONNÉE</b> <i>Crème, basilic, citron</i>	18,00€
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES</b>	
<b>SAUCE BEURRE BLANC ET PURÉE MAISON</b> <i>Légumes marinés, pesto rosso</i>	19,00€
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	
<b>AVEC CRÈME CITRONNÉE ET SALADE</b> <i>Cru ou poêlé</i>	17,00€
<b>FILET DE SANDRE SAUCE AUX CÂPRES</b>	19,00 €

# RISOTTOS

<b>NOIX DE SAINT-JACQUES ET CHORIZO</b>	18,50€
<b>VÉGÉTARIEN</b> <i>Sauce crème basilic et tomates, champignons, oignons, tomates cerises, artichauts, asperges, Grana Padano</i>	18,00€
<b>VONGOLES ET PALOURDES À LA CRÈME DE BASILIC</b> <i>Basilic, crème fraîche, vongoles, palourdes, Grana Padano</i>	19,00€
<b>TARTUFATA</b> <i>Crème tartufata</i>	20,00€
<b>AUX CÈPES</b> <i>Cèpes, Grana padano, magret fumé, foie gras</i>	18,50€

# PÂTES

(Pennes, spaghettis, casareccia ou tagliatelles (au choix))

<b>CARBONARA</b> <i>Crème, lardons, jaune d'œuf, Grana Padano</i>	12,00€
<b>BOLOGNAISE</b> <i>Sauce tomate, bœuf, Grana Padano</i>	13,00€
<b>MILANO</b> <i>Crème, poulet, pesto rosso, Grana Padano</i>	14,50€
<b>THON</b> <i>Sauce tomate, thon, persil, ail, olives, Grana Padano</i>	14,50€
<b>SAUMON</b> <i>Crème, saumon fumé, aneth</i>	15,50€
<b>PROVENÇALES</b> <i>Sauce tomate, supions, gambas, origan, tomates cerises, Grana Padano</i>	16,50€
<b>FORESTIÈRES</b> <i>Magret fumé, sauce marsala, champignons et foie gras</i>	17,50€
<b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</b> <i>Sauce tomate, bœuf, béchamel, mozzarella</i>	14,00€
<b>CANNELLONIS RICOTTA ÉPINARDS</b>	14,00€

# PÂTES FRAÎCHES FARCIES

<b>AGNOLONIS AUX 4 FROMAGES</b>	14,00€
<b>MEZZA LUNA BURRATA CITRON</b>	14,00€
<b>MALFATTI RICOTTA ÉPINARDS</b>	15,00€
<b>MALFATTI TARTUFATA</b>	17,50€

<b>ROYALE</b> <i>Tomates, jambon, fromage, champignons, œuf, origan</i>	12,50€
<b>SPÉCIALE</b> <i>Tomates, jambon, chorizo, artichauts, œuf, fromage, origan</i>	13,00€
<b>TARTIFLETTE</b> <i>Crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, Reblochon, origan</i>	14,50€
<b>TEATRO SAUMON</b> <i>Crème fraîche, fromage, saumon fumé, origan</i>	15,50€
<b>TOSCANE</b> <i>Tomates, fromage, tomates fraîches, chèvre, persillade, origan</i>	12,50€
<b>VÉGÉTARIENNE</b> <i>Tomates, fromage, oignons, champignons, courgettes, olives, pesto, origan</i>	13,50€
<b>VENITA</b> <i>Tomates, fromage, persillade, carpaccio de bœuf, Grana padano, salade, origan</i>	15,50€
<b>VÉNUMS</b> <i>Crème fraîche, fromage, crevettes, gambas, tomates cerises, roquette, vinaigrette agrumes, origan</i>	18,50€
<b>VÉSUUVIO</b> <i>Crème de truffe, fromage, Burrata, champignons, jambon speck, tomates cerises, roquette, origan</i>	19,50€
<b>BAMBINO (-12 ANS)</b> <i>Tomates, fromage, jambon</i>	6,80€
<b>SUPPLÉMENTS</b> Garniture Viande Saumon, jambon de Parme, coppa, mozzarella Di Bufala	1,00€ 1,50€ 3,00€

# FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS</b> <i>Camembert Di Bufala, Bafalo Blu, Provolone, Pecorino</i>	7,00€
---	-------

# DESSERTS

<b>DESSERT ENFANT</b> *	3,00€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> *	5,50€
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	6,50€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,00€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	7,00€
<b>PROFITEROLES</b>	7,50€
<b>GÂTEAU COULANT AU CHOCOLAT &amp; SA BOULE VANILLE</b>	7,00€
<b>TIRAMISU</b>	7,50€
<b>PANNA COTTA</b> <i>Coulis de fruits rouges ou mangue</i>	6,50€
<b>FROMAGE BLANC</b> <i>Straciatella, miel, sucre, crème de marron, fruits rouges</i>	6,50€
<b>TARTE TATIN &amp; SA BOULE VANILLE</b>	7,50€
<b>BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE VANILLE</b>	7,50€
<b>GAUFRE DE LIÈGE BANANE CHOCOLAT CHAUD</b>	7,50€
<b>TARTELETTE DU MOMENT</b>	7,00 €

# GLACES

<b>3 BOULES AVEC CHANTILLY</b> <i>Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, coco, citron, ananas, cassis, menthe, framboise, caramel</i>	5,50€
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> <i>3 boules café, coulis de café, chantilly</i>	7,00€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> <i>3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00€
<b>DAME BLANCHE</b> <i>3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,00€
<b>LA ROSE DU GLACIER</b> <i>Framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	7,00€
<b>MAGIC</b> <i>3 boules vanille, cerises Amarena, chantilly</i>	7,50€
<b>BANANAS</b> <i>1 boule vanille, 1 fraise, 1 chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly, amandes</i>	7,50€
<b>TEATRO</b> <i>3 boules vanille, crème de marron, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
<b>COUPE COLONEL</b> <i>3 boules citron, vodka</i>	8,00€
<b>COUPE AFTER EIGHT</b> <i>3 boules menthe, chocolat chaud, alcool de menthe</i>	8,00€
<b>COUPE MALAGA</b> <i>3 boules rhum raisin, rhum ambré</i>	8,00€

<b>SUPPLÉMENTS</b> CHOCOLAT CHAUD OU CHANTILLY	1,50€
---	-------

— formule et plat du jour —

Affichés sur les ardoises  
N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle !

<b>Menu enfants</b> - 12 ans	8,50€
<b>PIZZA BAMBINO</b> <i>Tomates, fromage, jambon</i> ou <b>STEAK HACHÉ FRITES</b> ou <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b> ou <b>SPAGHETTIS CARBONARA</b>	<b>+</b>
<b>1 JUS DE FRUIT *NECTAR</b> <i>Orange, ananas, abricot*, pomme</i> ou 1 <b>SODA</b> <i>Coca, limonade ou diabolò</i> ou 1 <b>SIROP</b> <i>Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe, violette</i>	<b>+</b>
<b>1 BOULE DE GLACE</b> ou <b>DESSERT ENFANT</b> * ou <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> ou <b>POM'POTES</b>	

<b>Garniture</b>	
Une garniture au choix pour accompagner vos viandes et poissons :	
<b>Frites, spaghettis, salade, purée, haricots verts, poêlée de légumes</b>	
<b>SUPPLÉMENT GARNITURE</b>	3,00 €

Nous avons à votre disposition un registre avec les allergènes présents dans nos plats. Pour le consulter, n'hésitez pas à le demander auprès du service de salle. Prix nets - tva incluse à 10% - service compris.