

LE GRAND CAFÉ



DU THÉÂTRE

BRASSERIE

Lons-le-Saunier

Le 1901

SALLE DE SÉMINAIRE & ÉVÉNEMENTS

Au 1er étage du Grand Café du Théâtre, profitez d'un espace fonctionnel, de caractère, pour organiser vos séminaires et événements professionnels ou privés.



Plusieurs configurations possibles
Salle équipée d'un vidéoprojecteur
Discrète et privatisée
Climatisée
Accès internet
Possibilité de restauration
Bar



Retrouvez notre carte et allergènes sur : www.restaurants-jura.fr

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	3.60	7.00
AFFLIGEM CUVÉE BLONDE	4.80	8.80
AFFLIGEM BLANCHE	4.80	8.80
AFFLIGEM ROUGE	4.80	8.80
LAGUNITAS IPA	5.00	9.00
HEINEKEN PANACHÉ	3.60	7.00
HEINEKEN SIROP	3.80	7.20
HEINEKEN MONACO	3.80	7.20
HEINEKEN PICON	4.50	8.00
HEINEKEN 00 (33cl Bouteille) - Sans alcool		5.00

LES COCKTAILS

MOJITO Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	9.00
GIN TONIC Gin, Schweppes, citron	8.00
CUBA LIBRE Rhum Havana Especial, Coca-cola, citron vert	9.00
MARGARITA Tequila, Triple sec, jus de citron	9.00
SPRITZ Aperol, Prosecco, Perrier	8.50
COCKTAIL SANS ALCOL DU MOMENT	7.00
VIRGIN MOJITO Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	7.00



LES APÉRITIFS

RICARD (2CL)	3.50
PONTARLIER (2CL)	3.50
SUZE (4CL)	3.50
MARTINI (RGE OU BLC) (4CL)	4.00
PORTO (RGE OU BLC) (8CL)	4.00
MACVIN (8CL)	6.00
KIR ALIGOTÉ (15CL)	5.00

LES BULLES (15cl)

COUPE DE CRÉMANT - Domaine Clavelin	5.50
COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO (FRAISES DES BOIS)	6.90
COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO (MYRTILLES SAUVAGES)	6.90
COUPE DE CHAMPAGNE - Deutz	10.00



LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE 16cl

CÔTES DU RHÔNE - AOP Chevalier d'Anthelme	5.80
CÔTES DU JURA TROUSSEAU - AOC Domaine Clavelin	5.80
CÔTES DU JURA CHARDONNAY - AOC Domaine Clavelin	5.80
CÔTES DU JURA SAVAGNIN - AOC Domaine Clavelin	8.80
RIESLING - AOC Domaine Kuentz Bas	5.80
CÔTES DE PROVENCE LA ROUILLÈRE - AOP Domaine de La Rouillère - Presqu'île de Saint-Tropez	5.50



LES SOFTS



PEPSI (33cl) / PEPSI MAX (33cl)	3.70
ORANGINA (25cl)	3.70
ICE TEA PÊCHE (25cl)	3.70
SCHWEPES (Tonic ou Agrumes) (25cl)	3.70
PERRIER (33cl)	3.70
JUS DE FRUITS PAMPRYL (25cl) Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	3.70
LIMONADE ARTISANALE (LA MORTUACIENNE) (33cl)	3.30
DIABOLO (33cl)	3.50
1/4 VITTEL (25cl)	3.00
1/4 VITTEL SIROP (25cl)	3.20
SUPPLÉMENT SIROP Anis, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mûre, Orgeat, Pomme, Pêche	0.20

LES EAUX

	50cl	75cl	1L
CAROLA BLEUE - EAU PLATE	4.50		6.50
CAROLA ROUGE - EAU PÉTILLANTE	4.50		6.50
CHATeldon - EAU PÉTILLANTE		6.50	

LES BOISSONS CHAUDES



CAFÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	2.20
GRAND CAFÉ	3.20
GRAND CAFÉ CRÈME	3.70
CAPPUCCINO	3.70
CAFÉ VIENNOIS	4.00
THÉ/INFUSION BARONNY'S	3.00
CHOCOLAT CHAUD	3.20
CHOCOLAT VIENNOIS	4.00

LES ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE	5.80
OEUFS MAYONNAISE	5.20
FILET DE HARENG MARINÉ ET SES POMMES DE TERRE	6.60
CARPACCIO DE BŒUF Pétales de parmesan, pesto verde	12.80
PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistache et trompettes	15.20
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	7.90



LES SALADES

	Entrée	Plat (avec frites)
SALADE DE SAINT-MARCELLIN Salade, croustillant de Saint-Marcellin, jambon Serrano, lardons	12.90	17.90
SALADE COMTOISE Salade, Comté, saucisse de Morneau, oeuf, noix	12.50	17.50
SALADE CAESAR Salade, émincés de poulet panés, parmesan, croûtons, sauce Caesar	12.50	17.50

LES CROQUES

THÉÂTRE Jambon truffé, sauce Mornay, Comté, salade	19.80
SPÉCIAL Chorizo, Morbier, tomates confites, sauce Mornay, Comté, salade	17.90

LES PÂTES

LINGUINES VÉGÉTARIENNES	15.90
LINGUINES AU SAUMON SAUCE PESTO CALABRESE	21.90
LINGUINES AU JAMBON TRUFFÉ MOZZARELLA DI BUFALA	23.90

LES BURGERS

COMTOIS Pain du boulanger, steak haché, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, Morneau, Cheddar, sauce Comté, frites	19.90
LÉDONIEN Pain du boulanger, steak haché, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, bacon, Cheddar, sauce la vache qui rit®, frites	19.90

LES VIANDES

DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF Pétales de parmesan, pesto verde, frites	22.40
TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN 180g Préparé par vos soins Câpres, cornichons, échalote, persil, jaune d'oeuf, frites	18.90
BAVETTE D'ALOYAU 180g À L'ÉCHALOTE	19.30
ENTRECÔTE 300g	29.00
BELLE CÔTE DE COCHON 300g DE LA FERME ABOTIA - PAYS BASQUE Cuisson 7h basse température	22.30
JARRET DE PORC BRAISÉ 550g	21.90

LES CHOUCROUTES

TRADITIONNELLE	21.90
-----------------------	-------

Chou, saucisses Montbéliard, Morteau, Franckfort, poitrine fumée, échine de porc, pommes de terre

ROYALE	26.50
---------------	-------

Chou, saucisses Montbéliard, Morteau, Franckfort, poitrine fumée, échine de porc, jarret de porc, pommes de terre



LES ABATS

FOIE DE VEAU POÊLÉ PERSILLÉ	19.90
RIS DE VEAU MEUNIÈRE	27.70
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	16.90

LA CRIÉE

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	21.00
RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX ET SAINT JACQUES	27.50
FILET DE BAR A LA GRENOBLOISE, RISOTTO CARNAROLI	24.00
MOULES MARINIÈRES, FRITES	19.40
MOULES AU COMTÉ, FRITES	21.00

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

ÉPINARDS À LA CRÈME - PURÉE - GRATIN DE MACARONIS - FRITES
(Garniture supplémentaire - 4,00)

SUPPLÉMENT SAUCE - 4,00

COMTÉ - LA VACHE QUI RIT® - TARTARE -
MOUTARDE À L'ANCIENNE - ÉCHALOTE - TRUFFÉE (5,00)

MENU DU GRAND CAFÉ

Salade Franc-Comtoise
OU

Velouté de Butternut

.....

Pièce du Boucher
sauce tartare

OU

Escalope de Saumon

.....

Fromage Blanc

OU

Dessert de la Vitrine

29.80

MENU ENFANT

(jusqu'a 12 ans)

Burger - frites

OU

Linguines au saumon

.....

Glace 2 boules

12.90



LES GLACES

COUPE TOBLERONE

Toblerone®, glace caramel, glace vanille, coulis caramel au beurre salé, chantilly

8.50

COUPE DAME BLANCHE

Glace vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

8.50

COUPE LIÉGEOISE

Glace vanille, glace chocolat ou café, coulis, copeaux de chocolat, chantilly

8.50

COUPE FRAÎCHEUR

Sorbets citron, passion et cassis, coulis fruits rouges, meringue, chantilly

8.50

COUPE THÉÂTRE

Glaces noix de coco, framboise, fraise, coulis fruits rouges, meringue, chantilly

8.50

COUPE JURASSIENNE

Glace vanille, glace caramel, Macvin

9.20

COUPE COLONEL

Sorbet citron, Vodka

9.20

2 BOULES

3 BOULES

MÖVENPICK
OF SWITZERLAND



5.50

7.00

NOS PARFUMS DE GLACE :

Crèmes Glacées : Café, Caramel, Chocolat, Fraise, Noix de Coco, Pistache,
Rhum-raisins, Vanille

Sorbets : Cassis, Citron, Framboise, Passion

Supplément Chantilly : 1.00 Supplément Coulis : 1.00

Supplément Coulis + Chantilly : 1.80

LES DESSERTS

DESSERT DE LA VITRINE	8.00
PROFITEROLE AU CHOCOLAT	7.80
VACHERIN - GLACE AU CHOIX (Deux Boules)	8.20
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER	8.20
CAFÉ GOURMAND MADAME Crème brulée, glace vanille, panna cotta, mousse au chocolat	8.20
CAFÉ GOURMAND MONSIEUR Crème brulée, glace vanille, Griottines de Fougerolles®, mousse au chocolat	9.20



LES DIGESTIFS 4cl

VODKA BELVEDERE	6.50		
VODKA SMIRNOFF	5.00		
GIN HENDRICK'S	6.50		
GIN BOMBAY SAPPHIRE	5.50		
GET 27/ GET 31	5.00		
BAILEYS	5.00		
CALVADOS GROULT 8 ANS	6.50		
MARC DU JURA	5.00		
<i>WHISKIES</i>			
JACK DANIEL'S	5.00		
J&B	4.00		
TALISKER 10 ans	7.00		
LAGAVULIN 16 ans	10.00		
YAMAZAKURA BLENDED	8.00		
LIQUEUR JACK HONEY	6.00		
<i>EAUX DE VIE</i>			
MIRABELLE	5.00		
POIRE SAINT FLORIAN	5.00		
		<i>RHUMS</i>	
		CAPTAIN MORGAN	5.00
		DON PAPA	6.50
		DIPLOMATICO	6.50
		<i>COGNACS</i>	
		ABK6 VS 8 ans	5.00
		ABK6 VSOP 15 ans	6.00
		ABK6 XO Réserve extra old	12.00
		<i>LIQUEURS</i>	
		CHARTREUSE VERTE	7.00
		SAPIN	5.00
		GENEPI	5.00
		PRUNELLE DE TROYES	5.00

LES VINS

	25cl	50cl	bout 75cl
BOURGOGNE BLANC			
MÂCON-LUGNY LES CRAYS – Domaine Joseph Drouhin AOC			37.00
SAINT VERAN - Domaine Triboulet AOC			32.00
CHABLIS « GRAND RÉGNARD » - Maison Régnard AOC			48.00
CÔTES DU JURA			
CHARDONNAY - Domaine Clavelin AOC Blanc	8.50	17.00	24.50
SAVAGNIN - Domaine Clavelin AOC Blanc	12.00	22.80	35.00
TROUSSEAU - Domaine Clavelin AOC Rouge	8.80	17.50	26.00
VALLÉE DU RHÔNE BLANC			
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			48.00
ALSACE BLANC			
RIESLING - Kuentz Bas AOC	9.50	19.00	28.50
RIESLING - Maison Hugel AOC			36.00
GEWURZTRAMINER - Maison Hugel AOC			39.00
BOURGOGNE ROUGE			
GIVRY BUISSONNIER - Vignerons de Buxy AOC			36.00
BEAUNE 1° CRU LES GRÈVES - Domaine Germain AOC			68.00
SANTENAY - Domaine Joseph Drouhin AOC			49.00
VALLÉE DU RHÔNE ROUGE			
BELLERUCHE - Domaine Chapoutier AOP			27.00
CROZES-HERMITAGE - La Butte d'Or - Alain Jaume			36.00
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			42.00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - Le Miocène - Alain Jaume BIO			54.00
L'HELUICUM - Les Vins de Vienne IGP		MAGNUM	90.00
BORDEAUX ROUGE			
FRANK PHÉLAN			45.00
Saint Estèphe AOC - Second vin du château Phélan Ségur			
CROIX DE BEAUCAILLOU			64.00
Saint-Julien AOC - 2° cru classé - Second vin du château Ducru-Beaucaillou			
PROVENCE ROSÉ			
LA ROUILLÈRE RÉSERVE - AOP	9.00	17.00	32.00
LA ROUILLÈRE RÉSERVE - AOP -		MAGNUM	57.00
Domaine de La Rouillère - Presqu'île de Saint-Tropez			
GOLD Côtes de Provence			29.00
M de SAINT - MAUR Côtes de Provence Cru Classé			42.00
SUD - OUEST			
MADIRAN - Domaine Damiens BIO			28.00
LES BULLES			
CRÉMANT DU JURA - Domaine Clavelin AOC			26.00
DEUTZ			55.00
DEUTZ		MAGNUM	90.00
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOC			70.00