



AU GRAND CAFÉ  
DU THÉÂTRE

---

**BRASSERIE**

---



## LES BIÈRES PRESSION



HEINEKEN
AFFLIGEM CUVÉE BLONDE
AFFLIGEM BLANCHE
AFFLIGEM ROUGE
LAGUNITAS IPA
HEINEKEN PANACHÉ
HEINEKEN SIROP
HEINEKEN MONACO
HEINEKEN PICON
HEINEKEN 00 (33cl bouteille - sans alcool)



	25 cl	50 cl
	4.00	7.60
	5.00	9.00
	5.00	9.00
	5.50	10.00
	5.50	10.00
	4.00	7.00
	4.20	7.80
	4.20	7.80
	5.00	9.00
		5.00

## LES BIÈRES LOCALES

<i>ATMOSPHERE BIO</i> (33cl)	
EAST COAST IPA N°4	7.50
AMBRÉE DUBBEL N°6	7.00

## LES COCKTAILS

MOJITO	9.00
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
GIN TONIC	8.00
Gin, Schweppes, citron	
CUBA LIBRE	9.00
Rhum Havana Especial, Coca-cola, citron vert	
SPRITZ JURASSIEN	8.50
Au Crémant du Jura	
THÉÂTRE	8.50
Gin, bière, citron, grenadine	
SANGRIA	6.50

## LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	6.50
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	
BORA-BORA	6.50
Jus de passion, jus d'ananas, grenadine, citron vert	
COCOLADA	6.50
Purée de coco, jus d'ananas	

## 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)	5.00
MACVIN (8cl)	6.00
KIR ALIGOTÉ (15cl)	5.50

## AFTERWORK

**-50%**

PINTE HEINEKEN  
COCKTAILS  
MOCKTAILS

OU POUR 1€ DE PLUS,  
PINTE AU CHOIX

DU LUNDI AU JEUDI  
DE 17H À 18H30






## À GRIGNOTER

### MIX TAPAS

Onion rings, mozza stick, nacho cheese, melters tomato cheese

8 pièces	8.50
12 pièces	12.80
16 pièces	16.90

### PLANCHE À COMPOSER

Saucisson Fuet 150g	
Iberique ou au poivre ou aux herbes	4.90
Saucisson de Savoie nature 200g	5.90
Saucisson de Savoie noisette 200g	5.90
Fromages 	
Rocamadour 35g	3.90
Saint-Marcellin 80g	6.50
Camembert 120g	5.90

## SÉLECTION DE VIN AU VERRE (16cl)

CÔTES DU JURA TROUSSEAU - AOC Domaine Clavelin	6.50
CÔTES DU JURA CHARDONNAY - AOC Domaine Clavelin	6.00
CÔTES DU JURA SAVAGNIN - AOC Domaine Clavelin	8.00
VIN JAUNE (12cl) Domaine Clavelin	12.00
RIESLING - AOC Domaine Kuentz Bas	6.80
CÔTES DE GASCOGNE UBY N°4 - IGP Gros et Petit Manseng	6.50
CÔTES DE PROVENCE - AOP	5.50

MÂCON LUGNY-LES-CRAYS - AOC Domaine Joseph Drouhin	7.20
CÔTES DU RHÔNE - AOP Belleruche Domaine Chapoutier	6.20

## LES BULLES (16cl)

COUPE DE CRÉMANT Domaine Clavelin	5.80
COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO Fraises des bois	7.00
COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO Myrtilles sauvages	7.00
CRÉMANT MACVIN	7.00
COUPE DE CHAMPAGNE Deutz	11.00

## LES SOFTS

PEPSI (33cl) / PEPSI MAX (33cl)	4.50
ORANGINA (25cl)	4.50
ICE TEA PÊCHE (25cl)	4.50
SCHWEPPEs (Tonic / Agrumes - 25cl)	4.50
PERRIER (33cl)	4.50
JUS DE FRUITS GRANINI (25cl) Abricot, ananas, fraise, orange, pomme, tomate	4.50
LIMONADE ARTISANALE (La Mortuacienne - 33cl)	4.00
DIABOLO (La Mortuacienne - 33cl)	4.20
CAROLA (33cl)	2.80
CAROLA SIROP (33cl)	3.00
SUPPLÉMENT SIROP Anis, caramel, cassis, cerise, citron, fraise, framboise, grenadine, kiwi, menthe, mûre, orgeat, pomme, pêche	0.20



## LES ENTRÉES

<b>OEUF BIO MAYONNAISE</b> 🌿	5.60
<b>CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ</b>	13.50
<b>BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO, TOMATES CONFITES</b> 🌿	12.90
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b>	14.90
Pétales de parmesan, pesto verde	
<b>PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE</b>	15.90
Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistaches et trompettes	
<b>CAMEMBERT AU FOUR SALADE</b> 🌿	11.80
<b>TERRINE DU CHEF</b>	9.70



**PÂTÉ EN CROÛTE**



**SALADE CAESAR**

## LES SALADES ET BOWLS

	Entrée	Plat (avec frites)
<b>SALADE CAESAR</b> Émincés de poulet panés, tomates, parmesan, croutons, sauce Caesar	13.50	18.80
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> Chèvre grillé sur toast, jambon Serrano, tomates	12.50	18.20
<b>SALADE COMTOISE</b> Comté, jambon blanc fumé Haut-Doubs, oeuf, noix	13.50	18.80
<b>BOWL THÉÂTRE</b> Riz thaï, saumon mariné, avocat, mangue, tartare de tomates, concombre		17.50
<b>BOWL FRAÎCHEUR</b> 🌿 Riz thaï, avocat, concombre, mangue, tartare de tomates, fèves de soja, pois chiches, betterave Chioggia		15.50

## LES FLAMMEKUECHES

<b>TRADITIONNELLE</b> Crème, lardons, oignons	14.00
<b>JAMBON TRUFFÉ</b> Crème, jambon truffé	19.00
<b>FRANC-COMTOISE</b> Crème, oignons, saucisse de Morteau, cancoillotte à l'ail	16.00



**FLAM' TRADITIONNELLE**



**BURGER COMTOIS**



**CROQUE THÉÂTRE**

## LES BURGERS ET CROQUE

### **BURGER COMTOIS**

Pain du boulanger, steak haché 150g, Morteau, Cheddar, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce Comté, frites

21.90

### **BURGER CHICKEN CRISPY**

Pain du boulanger, poulet pané, Cheddar, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce fromagère, frites

18.90

### **BURGER LÉDONIEN**

Pain du boulanger, steak haché 150g, bacon, Cheddar, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce La vache qui rit®, frites

21.90

### **CROQUE THÉÂTRE**

Jambon du Haut-Doubs, sauce Mornay, Comté, salade

14.90

### **BURGER PULLED PORK**

Pain du boulanger, effiloché de porc, Cheddar, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce barbecue, frites

20.90

## LES PÂTES

FUSILLONI VÉGÉTARIENNE 🌱

16.50

FUSILLONI AU SAUMON SAUCE PESTO VERDE

22.50

FUSILLONI AU JAMBON TRUFFÉ MOZZARELLA DI BUFFALA

23.90



**FUSILLONI JAMBON TRUFFÉ**

## LES VIANDES

<b>DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF</b>	23.50
Pétales de parmesan, pesto verde, frites	
<b>TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN 180g</b>	18.90
Préparé par vos soins Câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'oeuf, frites	
<b>STEAK À CHEVAL, FRITES</b>	15.80
<b>BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180g</b>	21.50
<b>ENTRECÔTE 250g</b>	28.80

## LES PLATS

<b>ESCALOPE DE VEAU MILANAISE</b>	24.90
<b>RIBS SAUCE BARBECUE, FRITES 500g</b>	23.00
<b>JARRET DE PORC BRAISÉ 550g</b>	23.50
<b>WELSH</b>	17.90
Cheddar fondu, jambon blanc, pain, moutarde, oeuf, frites	
<b>ESCALOPE JURASSIENNE, FRITES</b>	20.90
Volaille, jambon blanc, Comté, sauce Comté	

## LES ABATS

<b>ROGNON DE VEAU SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>	22.50
<b>ANDOUILLETTE AU CÔTES DU JURA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>	17.90



### UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

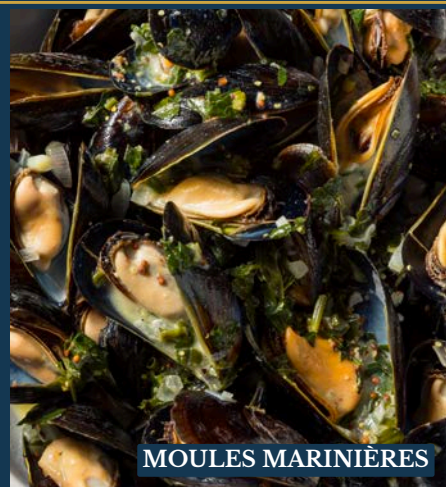
- Salade verte -
  - Légumes -
  - Pommes grenailles -
  - Fusilloni -
  - Frites -
- (garniture supplémentaire - 3.50)

### SUPPLÉMENT SAUCE - 3.90

- Comté -
- La Vache qui Rit® -
- Savagnin -
- Roquefort -
- Moutarde à l'ancienne -
- Échalote -
- Truffée (5.00) -

## LA CRIÉE

FISH & CHIPS	17.90
AÏOLI DE CABILLAUD	23.50
SAUMON SAUCE SAVAGNIN	23.80
MOULES MARINIÈRES, FRITES (selon arrivage)	19.90
MOULES AU COMTÉ, FRITES (selon arrivage)	20.90
MOULES AU ROQUEFORT, FRITES (selon arrivage)	21.90



MOULES MARINIÈRES

### MENU DU GRAND CAFÉ

SALADE FRANC-COMTOISE  
OU  
TERRINE DU CHEF

❖

BAVETTE D'ALOYAU À  
L'ÉCHALOTE  
OU  
SAUMON SAUCE SAVAGNIN

❖

FROMAGE BLANC  
OU  
DESSERT DE LA VITRINE

❖

29.90

### MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans)

AIGUILLETES DE  
POULET CRISPY  
FRITES

OU

FUSILLONI AU JAMBON  
SAUCE COMTÉ

❖

CÔNE GLACÉ  
Vanille/chocolat ou vanille/fraise

❖

9.90

### FORMULE DU JOUR

Uniquement le midi, en semaine, hors jours fériés  
1 PLAT + 1 BOISSON

BOWL FRAÎCHEUR 🌿  
OU  
CROQUE THÉÂTRE  
OU  
CAMEMBERT AU FOUR  
CHARCUTERIE  
OU  
STEAK À CHEVAL, FRITES  
OU  
FISH & CHIPS

+

BOISSON AU CHOIX PARMIS  
Les sodas - jus de fruits - Carola (50cl)

OU HEINEKEN (25cl)

18.90



## LES DESSERTS

DESSERT DE LA VITRINE	7.00 À 9.00
PROFITEROLE AU CHOCOLAT	7.80
PAVLOVA FRUITS ROUGES	9.50
CAFÉ GOURMAND MADAME Crème brûlée, glace vanille, panna cotta, mousse au chocolat	9.50
CAFÉ GOURMAND MONSIEUR Crème brûlée, glace vanille, Griottines de Fougerolles®, mousse au chocolat	10.80

## LES GLACES

COUPE BROWNIE Brownie, glace vanille, glace caramel, coulis caramel beurre salé, chantilly	8.50
COUPE TOBLERONE Toblerone®, glace vanille, glace caramel, 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 5.50      3 BOULES 6.90



COUPE BROWNIE

### NOS PARFUMS DE GLACE

#### CRÈMES GLACÉES

café, caramel, chocolat, fraise, noix de coco, pistache, rhum-raisin, vanille

#### SORBETS

cassis, citron, framboise, passion

#### SUPPLÉMENT CHANTILLY

1.00

#### SUPPLÉMENT COULIS

1.00

#### SUPPLÉMENT CHANTILLY + COULIS

1.80



FINGER



MACARON FRAMBOISE

## LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 	2.00	GRAND CAFÉ CRÈME	3.80	CHOCOLAT CHAUD	3.80
CAFÉ CRÈME	2.20	CAPPUCCINO	4.00	CHOCOLAT VIENNOIS	4.80
GRAND CAFÉ	3.50	CAFÉ VIENNOIS	4.80	THÉ/INFUSIONS BARONNY'S	2.90

## LES DIGESTIFS (4cl)

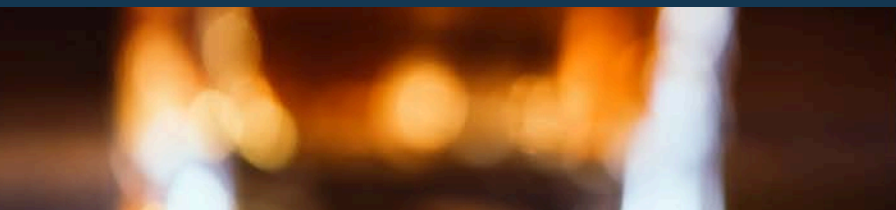
VODKA ABSOLUT BLUE	6.50	<u>WHISKIES</u>		<u>RHUMS</u>	
VODKA WYBOROWA	5.00	JACK DANIEL'S	6.00	DON PAPA	6.50
GIN HENDRICK'S	6.50	JACK HONEY	6.00	DIPLOMATICO	6.50
GIN BEEFEATER	5.50	JAMESON	4.00	BUMBU ORIGINAL	7.00
GET 27 / GET 31	5.00	TALISKER 10 ANS	8.00	<u>COGNACS</u>	
BAILEYS	5.00	LAGAVULIN 16 ANS	10.00	ABK6 VS 8 ANS	5.00
CALVADOS GROULT 8 ANS	6.50	YAMAZAKURA BLENDED	8.00	ABK6 VSOP 15 ANS	7.00
MARC DU JURA	5.00			ABK6 XO	12.00
				(Réserve extra old)	
<u>LIQUEURS</u>		<u>EAUX DE VIE</u>			
CHARTREUSE VERTE	7.00	MIRABELLE	5.00		
SAPIN	5.00	POIRE SAINT FLORIAN	5.00		
GENEPI	5.00				
PRUNELLE DE TROYES	5.00				
GOLDEN EIGHT	7.00				

## LES BULLES (16cl)

COUPE DE CRÉMANT	5.80
Domaine Clavelin	
COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO	7.00
Fraises des bois	
COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO	7.00
Myrtilles sauvages	
COUPE DE CHAMPAGNE	11.00
Deutz	

## LES EAUX

	50 cl	11
CAROLA BLEUE	4.50	6.50
Eau plate		
CAROLA ROUGE	4.50	6.50
Eau pétillante		



## LES VINS

25 cl    50 cl    btl 75 cl

### BOURGOGNE BLANC

<b>MÂCON-LUGNY LES CRAYS</b> Domaine Joseph Drouhin AOC	11.00	21.00	37.00
<b>SAINT-VERAN</b> Domaine Triboulet AOC			36.00
<b>CHABLIS "GRAND RÉGNARD"</b> Maison Régnard AOC			49.00

### CÔTES DU JURA

<b>CHARDONNAY</b> Domaine Clavelin AOC Blanc	9.20	17.00	29.00
<b>SAVAGNIN</b> Domaine Clavelin AOC Blanc	12.00	25.00	36.00
<b>TROUSSEAU</b> Domaine Clavelin AOC Rouge	10.50	20.50	31.00

### VALLÉE DU RHÔNE BLANC

<b>SAINT-JOSEPH</b> Domaine Chapoutier AOP			58.00
--	--	--	-------

### ALSACE BLANC

<b>RIESLING</b> Kuentz Bas AOC	11.00	22.50	33.00
<b>RIESLING</b> Les Traditions Emile Beyer			37.00

### BOURGOGNE ROUGE

<b>PINOT NOIR</b> Clos de Chenôves			36.00
<b>SANTENAY</b> Domaine Joseph Drouhin AOC			59.00

### VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

<b>CROZES-HERMITAGE</b> La Butte d'Or - Alain Jaume			42.00
<b>BELLERUCHE</b> Domaine Chapoutier AOP	10.00	19.50	29.00
<b>SAINT-JOSEPH</b> Domaine Chapoutier AOP			58.00
<b>CÔTE RÔTIE LES ESSARTAILLES</b> Les Vins de Vienne AOC			72.00
<b>L'HELUICUM</b> Les Vins de Vienne IGP			55.00
<b>L'HELUICUM</b> Les Vins de Vienne IGP		MAGNUM	100.00



## BEAUJOLAIS

btl 75 cl

**BROUILLY** Pardon et fils

32.00

**MOULIN-À-VENT** Domaine de Colette

39.00

## PROVENCE ROSÉ

**GOLD** Côtes de Provence

29.00

**GOLD** Côtes de Provence

MAGNUM 55.00

**M DE SAINT-MAUR** Côtes de Provence Cru Classé

35.00

**MAS DE PAMPELONNE AOP** Côtes de Provence

38.00

**MAS DE PAMPELONNE AOP** Côtes de Provence

MAGNUM 62.00

## LUBÉRON

**LA CIBOISE** Domaine Chapoutier - Blanc AOP

21.00

**LA CIBOISE** Domaine Chapoutier - Rouge AOP

21.00

## LES BULLES

**CRÉMANT DU JURA** Domaine Clavelin AOC

32.00

**CHAMPAGNE DEUTZ**

60.00

**CHAMPAGNE DEUTZ**

MAGNUM 110.00

**CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON**

80.00

**BRUT IMPÉRIAL** AOC



RETROUVEZ NOTRE CARTE ET ALLERGÈNES  
WWW.RESTAURANTS-JURA.FR



SCAN HERE FOR ENGLISH MENU

## Le 1901

### SALLE DE SÉMINAIRE & D'ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS

Situé au 1er étage du Grand Café du Théâtre, ce salon privé allie le charme de l'architecture 1900 avec une décoration contemporaine tout en proposant un équipement moderne.

Cet espace privatif, très fonctionnel, a été conçu pour s'adapter à vos idées et à une large gamme d'évènements.

Tout est modulable selon vos besoins, votre équipe, votre format.

Il est toute équipé, rien à prévoir, tout est prêt.

Un lieu parfait pour la réussite de vos évènements professionnels : séminaires, présentations produits, réunions, etc.

