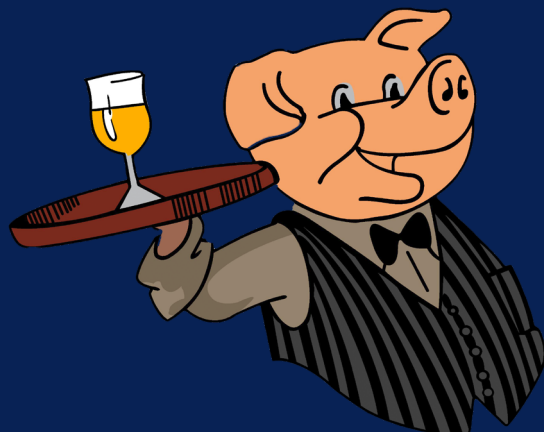


# LE GRAND CAFÉ



## DU THÉÂTRE

### BRASSERIE

Lons-le-Saunier

**Le Chef Alexandre Dubetier  
et son équipe vous proposent la carte automne - hiver**

#### 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](http://www.restaurants-jura.fr)

## LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	4.00	7.70
AFFLIGEM CUVÉE BLONDE	5.00	9.00
AFFLIGEM BLANCHE	5.00	9.00
AFFLIGEM ROUGE	5.50	10.00
LAGUNITAS IPA	5.50	10.00
HEINEKEN PANACHÉ	4.00	7.00
HEINEKEN SIROP	4.20	7.80
HEINEKEN MONACO	4.20	7.80
HEINEKEN PICON	5.00	9.00
HEINEKEN 00 (33cl Bouteille) - Sans alcool		5.00

## LES COCKTAILS

<b>MOJITO</b> Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	9.00
<b>GIN TONIC</b> Gin, Schweppes, citron	8.00
<b>CUBA LIBRE</b> Rhum Havana Especial, Coca-cola, citron vert	9.00
<b>MARGARITA</b> Tequila, Triple sec, jus de citron	9.00
<b>SPRITZ JURASSIEN</b> Au Crémant du Jura	8.50
<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier	6.50
<b>COCKTAIL DU MOMENT</b> Consulter l'ardoise	



## LES APÉRITIFS

<b>RICARD (2CL)</b>	3.50
<b>PONTARLIER (2CL)</b>	3.50
<b>SUZE (4CL)</b>	3.50
<b>MARTINI ( RGE OU BLC ) (4CL)</b>	4.00
<b>PORTO ( RGE OU BLC ) (8CL)</b>	5.00
<b>MACVIN (8CL)</b>	6.20
<b>KIR ALIGOTÉ (15CL)</b>	5.50



## A PARTAGER

<b>PINSA ITALIENNE</b> Coppa, Mozzarella, tomate (12min)	16.00
<b>PINSA FRANC-COMTOISE</b> Saucisse de Morteau, Mozzarella, crème (12min)	14.00
<b>PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE</b> Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistaches et trompettes	15.20
<b>PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE</b>	15.00



# LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE 16cl

<b>CÔTES DU RHÔNE - AOP</b> Belleruche Domaine Chapoutier	6.20
<b>CÔTES DU JURA TROUSSEAU - AOC</b> Domaine Clavelin	6.50
<b>CÔTES DU JURA CHARDONNAY - AOC</b> Domaine Clavelin	6.00
<b>CÔTES DU JURA SAVAGNIN - AOC</b> Domaine Clavelin	8.00
<b>RIESLING - AOC</b> Domaine Kuentz Bas	6.80
<b>CÔTE DE GASCOGNE UBY N°4 - IGP (MOELLEUX)</b> Gros et Petit Manseng	6.50
<b>MÂCON LUGNY LES CRAYS - AOC</b> Domaine Joseph Drouhin	7.20
<b>CÔTES DE PROVENCE - AOP</b>	5.50



## LES BULLES (15cl)

<b>COUPE DE CRÉMANT - Domaine Clavelin</b>	5.80
<b>COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO (FRAISES DES BOIS)</b>	7.00
<b>COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO (MYRTILLES SAUVAGES)</b>	7.00
<b>COUPE DE CHAMPAGNE - Deutz</b>	11.00

## LES SOFTS

<b>PEPSI (33cl) / PEPSI MAX (33cl)</b>	4.50
<b>ORANGINA (25cl)</b>	4.50
<b>ICE TEA PÊCHE (25cl)</b>	4.50
<b>SCHWEPES (Tonic ou Agrumes) (25cl)</b>	4.50
<b>PERRIER (33cl)</b>	4.50
<b>JUS DE FRUITS GRANINI (25cl)</b> Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	4.50
<b>LIMONADE ARTISANALE (LA MORTUACIENNE) (33cl)</b>	4.00
<b>DIABOLO (LA MORTUACIENNE) (33cl)</b>	4.20
<b>CAROLA (33cl)</b>	2.80
<b>CAROLA SIROP (33cl)</b>	3.00
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b> Anis, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mûre, Orgeat, Pomme, Pêche	0.20



## LES EAUX

	50cl	75cl	1L
<b>CAROLA BLEUE - EAU PLATE</b>	4.50		6.50
<b>CAROLA ROUGE - EAU PÉTILLANTE</b>	4.50		6.50
<b>CHATELDON - EAU PÉTILLANTE</b>		7.50	

## LES ENTRÉES

OEUF PARFAIT BIO FAÇON MEURETTE ET SA CHIPS DE COPPA	12.00
FILETS DE HARENG MARINÉS ET SES POMMES DE TERRE	7.40
TARTARE DE SAUMON CRÈME A LA MASCARPONE Montée aux fines herbes	13.90
TRUITE GRAVLAX ET SES TOASTS	14.30
PÂTÉ EN CROûTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistaches et trompettes	16.50
FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST Chutney du moment et ses toasts	20.50
SIX GROS ESCARGOT DE BOURGOGNE	12.80

## LES SALADES

	Entrée	Plat (avec frites)
SALADE CAESAR Salade, émincés de poulet panés, parmesan, tomates confites, croûtons	13.50	18.50
SALADE DE MAGRET FUMÉ Salade, magret fumé, oeufs de caille, copeaux de foie gras, tomates confites, croûtons	14.70	21.70
SALADE DE TRUITE DEUX FAÇONS Salade, truite gravlax, rillette de truite, crevette panko, pignons de pin, déclinaison de tomates cerises	14.50	19.50

## LES BURGERS ET CROQUE

BURGER COMTOIS Pain du boulanger, steak haché, Morteau, Cheddar, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce Mont d'or, frites	22.50
BURGER PULLED PORK Pain du boulanger, effiloché de porc, raclette fumée, tomates, pickles, salade, compotée d'oignons, sauce barbecue, frites	21.00
CROQUE THÉÂTRE Jambon truffé, sauce Mornay, Comté, salade	19.90

## LES PÂTES

FUSILLONI VÉGÉTARIENNES	16.50
FUSILLONI AU JAMBON TRUFFÉ MOZZARELLA DI BUFALA	23.90
SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE AU SAUMON SAUCE PESTO ROSSO	22.50

## LES PLATS SIGNATURES

PICANHA DE VEAU FRANCAIS JUS AU POIVRE FUMÉ DE SARAWAK	29.60
CÔTE DE COCHON DE LA FERME ABOTIA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	21.90
Sans l'os et snackée à la plancha, sauce barbecue (env.300g)	
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	35.50

## LES VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER (env.180g) SAUCE TARTARE	22.50
TARTARE DE BŒUF (env.180g)	19.90
Préparé par vos soins Câpres, cornichons, échalote, persil, jaune d'oeuf, frites	
STEAK À CHEVAL	17.90
CHOUROUTE	23.50
Chou, saucisses Montbéliard, Morteau, Francfort, poitrine fumée, échine de porc, pommes de terre vapeur	

## LES ABATS

FOIE DE VEAU FRANÇAIS (env.300g) JUS CORSÉ AUX ÉCHALOTES	23.90
ANDOUILLETTE BOBOSSE TIRÉE A LA FICELLE - FRAISE DE VEAU (env.230g)	24.40
Sauce moutarde à l'ancienne	

## LA CRIÉE

PAVÉ DE TRUITE ROSE SAUCE BEURRE BLANC	19.90
QUENELLE DE BROCHET BISQUE DE HOMARD (env.200g) (15min)	21.90
NOIX DE SAINT-JACQUES SAUCE CORAIL	30.50
Spaghetti à l'encre de seiche	
MOULES MARINIÈRES, FRITES (A PARTIR DU JEUDI) (selon arrivage)	21.00

### UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FARANDOLE DE LÉGUMES DE SAISON - RIZ BASMATI - PURÉE - FRITES  
(Garniture supplémentaire - 4,00)

### SUPPLÉMENT SAUCE - 4,00

TARTARE - BEURRE BLANC - MOUTARDE À L'ANCIENNE

MONT D'OR - TRUFFÉE (5,00) - MORILLE (8,00)

## MENU DU GRAND CAFÉ

Salade de truite deux façons  
ou  
Terrine du moment fait maison  
.....  
Pièce du Boucher sauce tartare  
ou  
Pavé de saumon  
sauce beurre blanc  
.....  
Fromage Blanc  
ou  
Dessert de la Vitrine  
  
29.90

## MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Nuggets - frites  
ou  
Fusilloni au saumon  
.....  
Glace  
  
10.00

## A EMPORTER

Consultez l'ardoise  
ou demandez à  
notre équipe en salle

## LES GLACES

<b>COUPE TOBLERONE</b> Toblerone®, glace caramel, glace vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	8.50
<b>COUPE DAME BLANCHE</b> Glace vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat, chantilly	8.50
<b>COUPE LIÉGEOISE</b> Glace vanille, glace chocolat ou café, coulis, copeaux de chocolat, chantilly	8.50
<b>COUPE FRAÎCHEUR</b> Sorbets citron, passion et cassis, coulis fruits rouges, meringue, chantilly	8.50
<b>COUPE THÉÂTRE</b> Glaces noix de coco, framboise, fraise, coulis fruits rouges, meringue, chantilly	8.50
<b>COUPE AMARENA</b> Glace vanille, cerises amarena, coulis de cerise, chantilly	8.50
<b>COUPE JURASSIENNE</b> Glace vanille, glace caramel, Macvin	9.20
<b>COUPE COLONEL</b> Sorbet citron, Vodka	9.20
<b>2 BOULES</b>	5.50
<b>3 BOULES</b>	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	7.00 À 9.50
PROFITEROLE AU CHOCOLAT	7.80
SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER	8.50
CAFÉ GOURMAND MADAME Crème brulée, glace vanille, panna cotta, mousse au chocolat	8.90
CAFÉ GOURMAND MONSIEUR Crème brulée, glace vanille, Griottines de Fougerolles ®, mousse au chocolat	9.90

# LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	2.20
GRAND CAFÉ	3.50
GRAND CAFÉ CRÈME	3.80
CAPPUCCINO	4.00
CAFÉ VIENNOIS	4.80
THÉ/INFUSION BARONNY'S	3.00
CHOCOLAT CHAUD	3.80
CHOCOLAT VIENNOIS	4.80



# LES DIGESTIFS 4cl

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



# LES VINS

	25cl	50cl	btl 75cl
BOURGOGNE BLANC			
MÂCON-LUGNY LES CRAYS	11.00	21.00	37.00
Domaine Joseph Drouhin AOC			
SAINT VERAN - Domaine Triboulet AOC			36.00
CHABLIS « GRAND RÉGNARD » - Maison Régnard AOC			49.00
CÔTES DU JURA			
CHARDONNAY - Domaine Clavelin AOC Blanc	9.20	17.00	29.00
SAVAGNIN - Domaine Clavelin AOC Blanc	12.00	25.00	39.00
TROUSSEAU - Domaine Clavelin AOC Rouge	10.50	20.50	31.00
VALLÉE DU RHÔNE BLANC			
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			58.00
ALSACE BLANC			
RIESLING - Kuentz Bas AOC	12.00	23.50	35.00
RIESLING - Les Traditions Emile Beyer			36.00
BOURGOGNE ROUGE			
PINOT NOIR - Clos de Chenôves			36.00
BEAUNE 1° CRU LES GRÈVES - Domaine Germain AOC			70.00
SANTENAY - Domaine Joseph Drouhin AOC			59.00
VALLÉE DU RHÔNE ROUGE			
CROZES-HERMITAGE - La Butte d'Or - Alain Jaume			41.50
BELLERUCHE - Domaine Chapoutier AOP	10.00	19.50	29.00
SAINT JOSEPH - Domaine Chapoutier AOP			58.00
CÔTE RÔTIE LES ESSARTAILLES - Les Vins de Vienne AOC			72.00
L'HELUICUM - Les Vins de Vienne IGP			55.00
L'HELUICUM - Les Vins de Vienne IGP		MAGNUM	100.00
BEAUJOLAIS			
BROUILLY - Pardon et fils			32.00
MOULIN A VENT - Domaine de Colette			39.60
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
DEUTZ			60.00
DEUTZ		MAGNUM	110.00
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL AOC			80.00