

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
Discrete 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	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

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 JURASSIEN

Au Crémant du Jura

8.50

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, Perrier

6.50

COCKTAIL DU MOMENT

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)

6.20

KIR ALIGOTÉ (15CL)

5.50

A PARTAGER

PINSA ITALIENNE

Coppa, Mozzarella, tomate (12min)

16.00

PINSA FRANC-COMTOISE

Saucisse de Morteau, Mozzarella, crème (12min)

14.00

PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE

Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistaches et trompettes

15.20

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE

15.00



LA SÉLECTION DE VINS AU VERRE 16cl

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



LES BULLES (15cl)

COUPE DE CRÉMANT - Domaine Clavelin	5.80
COUPE DE CRÉMANT FRAGOLINO (FRAISES DES BOIS)	7.00
COUPE DE CRÉMANT MIRTILLINO (MYRTILLES SAUVAGES)	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 ou Agrumes) (25cl)	4.50
PERRIER (33cl)	4.50
JUS DE FRUITS GRANINI (25cl)	4.50
Abricot, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate	
LIMONADE ARTISANALE (LA MORTUACIENNE) (33cl)	4.00
DIABOLO (LA MORTUACIENNE) (33cl)	4.20
CAROLA (33cl)	2.80
CAROLA SIROP (33cl)	3.00
SUPPLÉMENT SIROP	0.20
Anis, Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mûre, Orgeat, Pomme, Pêche	



LES EAUX

	50cl	75cl	1L
CAROLA BLEUE - EAU PLATE	4.50		6.50
CAROLA ROUGE - EAU PÉTILLANTE	4.50		6.50
CHATELDON - EAU PÉTILLANTE		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	13.90
Montée aux fines herbes	
TRUITE GRAVLAX ET SES TOASTS	14.30
PÂTÉ EN CROÛTE DU GRAND CAFÉ DU THÉÂTRE	16.50
Au ris de veau, foie gras, porc, volaille, pistaches et trompettes	
FOIE GRAS DE CANARD IGP SUD-OUEST	20.50
Chutney du moment et ses toasts	
SIX GROS ESCARGOT DE BOURGOGNE	12.80

LES SALADES

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

LES BURGERS ET CROQUE

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

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)	
SUPRÈME 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
CHOUCROUTE	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

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

FARANDEOLE 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

COUPE TOBLERONE Toblerone®, glace caramel, glace vanille, coulis caramel 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 AMARENA Glace vanille, cerises amarena, coulis de cerise, 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	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	8.90
Crème brûlée, glace vanille, panna cotta, mousse au chocolat	
CAFÉ GOURMAND MONSIEUR	9.90
Crème brûlée, glace vanille, Griottines de Fougerolles ®, mousse au chocolat	

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	<i>RHUMS</i>
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	<i>COGNACS</i>
 WHISKIES		
		ABK6 VS 8 ans 6.00
JACK DANIEL'S	6.00	ABK6 VSOP 15 ans 7.00
J&B	4.00	ABK6 XO Réserve extra old 12.00
TALISKER 10 ans	8.00	
LAGAVULIN 16 ans	10.00	<i>LIQUEURS</i>
YAMAZAKURA BLENDED	8.00	CHARTREUSE VERTE 7.00
LIQUEUR JACK HONEY	6.00	SAPIN 5.00
 EAUX DE VIE		GENEPI 5.00
		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 PAMELONNE AOP Côtes de Provence			38.00
MAS DE PAMELONNE 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