

la Cuisine de l'Avant Seine

déjeuner dîner brunch culturel bar à vin



à l'ARDOISE

Découvrez, à l'ardoise, le menu du moment par Grégory Vinatier.
Entrées, plats, desserts : poissons ou viandes, fruits ou chocolat,
légereté ou gourmandise... Une cuisine créative et de saison.

| le PLAT au choix à l'ardoise | la FORMULE entrée + plat ou plat + dessert | le MENU entrée plat dessert |
|--|--|---|
| 11 € le midi 13 € le soir | 15 € le midi 18 € le soir | 20 € le midi 23 € le soir |

Envie d'un dessert mais le spectacle va commencer ?
Nous les servons aussi à l'issue de la représentation !

SUR LE POUCE ou APRÈS LES SPECTACLES

| | |
|---------------------|-----|
| Dessert à l'ardoise | 7 € |
| Le Café gourmand | 6 € |

les planches

| | | |
|--------------|------|------------------------|
| Charcuteries | 7 € | + un verre de vin 9 € |
| Fromages | 7 € | + un verre de vin 9 € |
| Mixte | 7 € | + un verre de vin 9 € |
| Foie gras | 10 € | + un verre de vin 12 € |

Le chef vous suggère un *Chaussée Rouge* ou un *Pago Florentino* avec la Charcuterie. Un *Syrhinosaurus Rex* ou *Les Clous (blanc)* fera merveille avec le Fromage. Enfin, pour accompagner le Foie gras, un *Sylvaner* ou un *Montbazillac* conviendra parfaitement.

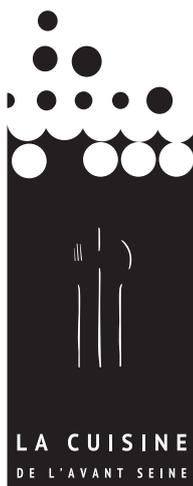
les ENFANTS

Saucisse de Francfort ou Steak
des frites bien dorées
et un dessert gourmand ou fruité

6€ jusqu'à 11 ans

Réservation conseillée
au 01 47 85 03 33

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30,
les soirs de représentation et certains dimanches
pour des brunch culturels / www.lavant-seine.com



l'APERITIF

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Martini rouge, blanc 4 cl | 3 ⁵⁰ € |
| Muscat 4 cl | 3 ⁵⁰ € |
| Porto rouge 4 cl | 3 ⁵⁰ € |

les kirs à la framboise, mûre, pêche ou au cassis

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Classique au vin blanc 12 cl | 3 ⁵⁰ € |
| Cardinal au vin rouge 12 cl | 3 ⁵⁰ € |
| Royal au Champagne 12 cl | 9 € |

la BIÈRE

| | |
|----------------------------|-------------------|
| 1664 33 cl | 3 ⁵⁰ € |
| Hoegaarden 33 cl | 3 ⁹⁰ € |
| Hoegaarden framboise 33 cl | 3 ⁹⁰ € |
| Desperados 33 cl | 3 ⁹⁰ € |

à la pression

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Le demi Heineken 25 cl | 4 € |
| La pinte Heineken 50 cl | 7 ⁵⁰ € |

le VIN

| | |
|--------------------|-------------------------------|
| Le verre 12 cl | à partir de 3 ⁵⁰ € |
| La bouteille 75 cl | à partir de 15 € |

Le chef vous propose à l'ardoise une sélection du moment. N'hésitez pas à consulter également notre Carte des vins élaborée par un sommelier.

| | |
|--|-----|
| Le pichet (blanc, rosé ou rouge) 50 cl | 7 € |
|--|-----|

le CHAMPAGNE

le champagne du moment

| | |
|--------------------|------|
| La coupe 12 cl | 8 € |
| La bouteille 75 cl | 49 € |

les BOISSONS FRAÎCHES

les sodas

| | |
|--|-----|
| Coca-Cola, Orangina, Lipton Ice Tea... 33 cl | 3 € |
|--|-----|

les jus de fruits

| | |
|--|-------------------|
| Orange, abricot, ananas, pamplemousse... 33 cl | 3 ⁵⁰ € |
|--|-------------------|

l'EAU

| | | |
|----------------|-------------------------|----------------------|
| Evian | 50 cl 2 ⁷⁰ € | 1L 3 ⁷⁰ € |
| Badoit | 50 cl 2 ⁷⁰ € | 1L 3 ⁷⁰ € |
| San Pellegrino | 50 cl 2 ⁸⁰ € | 1L 3 ⁸⁰ € |

le CHAUD

le café

| | |
|-----------------|-----|
| Expresso | 2 € |
| Décaféiné | 2 € |
| Double expresso | 4 € |
| Crème | 4 € |

les gourmands

| | |
|------------------|-------------------|
| Chocolat chaud | 4 ⁵⁰ € |
| Le Café gourmand | 6 € |

les thés et infusions

| | |
|--------------------------------------|-------------------|
| Découvrez notre coffret dégustation. | 3 ⁵⁰ € |
|--------------------------------------|-------------------|