



# DEL TEATRO

## LE BAR

### APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	11,00€
COUPE DE PROSECCO	12CL	9,00€
KIR ROYAL	12CL	11,00€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise ou violette</i>		
KIR	12CL	6,00€
<i>Cassis, mûre, pêche, framboise ou violette</i>		
WHISKY COCA	25CL	9,00€
GIN TONIC	25CL	9,00€
VODKA ORANGE OU POMME	25CL	9,00€
MALIBU ORANGE OU ANANAS	25CL	9,00€
AMÉRICANO	10CL	9,00€
WHISKY J&B	4CL	8,00€
WHISKY CHIVAS	4CL	10,00€
WHISKEY JACK DANIEL'S	4CL	10,00€
WHISKY BOWMORE	4CL	11,00€
PORTO ROUGE OU BLANC	6CL	6,00€
CAMPARI	6CL	6,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6CL	6,00€
MARTINI GIN	6CL	8,00€
SUZE	6CL	6,00€
MARSALA AUX AMANDES	6CL	6,00€
RICARD	6CL	6,00€

### BIÈRES

AFFLIGEM PRESSION	25CL	5,00€
AFFLIGEM PRESSION	50CL	9,00€
LEFFE	33CL	7,00€
DESPERADOS	33CL	7,00€
MORETTI	33CL	7,00€

### COCKTAILS

MOJITO	25CL	10,00€
<i>PASSION, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE Rhum, Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>		
PIÑA COLADA	25CL	10,00€
<i>Rhum, ananas, crème, lait de coco</i>		
CAIPIRINHA	25CL	10,00€
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>		
CUBA LIBRE	25CL	10,00€
<i>Rhum, coca-cola, citron vert</i>		
PLANTEUR	25CL	10,00€
<i>Rhum, mangue, maracuja, citron vert</i>		
TI PUNCH	6CL	10,00€
<i>Rhum, citron vert, sucre de canne</i>		
IBIZA	25CL	10,00€
<i>Gin, citron vert, framboise, limonade</i>		
PINK TONIC	25CL	10,00€
<i>Gin, tonic, crème de framboise, limonade</i>		
RIO	25CL	10,00€
<i>Cachaça, ananas, citron vert, sucre de canne</i>		
PURPLE	25CL	10,00€
<i>Vodka, sirop de violette, jus de citron, limonade</i>		
FRESH	25CL	10,00€
<i>Vodka, jus de fraise, jus de passion</i>		
L'EXTRA	25CL	10,00€
<i>Vodka, jus d'ananas, jus de mangue, curaçao</i>		
SPRITZS	25CL	10,00€
<i>( Apérol / limoncello / campari / amaretto )</i>		

### COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	25CL	8,00€
<i>PASSION, FRAISE, FRAMBOISE OU MANGUE Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse</i>		
TEATRO	25CL	8,00€
<i>Orange, ananas, abricot, sirop de fraise</i>		
BORA BORA	25CL	8,00€
<i>Orange, framboise, pomme</i>		

### COCKTAILS DU JOUR

Affichés sur les ardoises. N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle

### SOFTS

EAUX	1/2 BTLE	BTLE
SAN PELLEGRINO	4,50€	6,00€
BADOIT	4,50€	6,00€
VITTEL	4,50€	6,00€

Le restaurant Del Teatro fait un geste en faveur de l'environnement en sélectionnant l'eau microfiltrée\* plate ou gazeuse



\*Eau rendue potable par traitement, avec ou sans adjonction de gaz carbonique

EAU PLATE "DEL TEATRO"	70CL	3,50€
EAU GAZEUSE "DEL TEATRO"	70CL	3,50€

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO	33CL	5,00€
ORANGINA	25CL	5,00€
SCHWEPES TONIC OU AGRUMES	25CL	5,00€
LIMONADE	30CL	4,50€
PERRIER	33CL	5,00€
FUZETEA	25CL	5,00€
DIABOLO	30CL	4,50€
<i>Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, violette ou orgeat</i>		
JUS DE FRUITS	25CL	5,00€
<i>Orange, ananas, abricot, pomme, tomate</i>		

## LA CARTE DES VINS

### VINS FRANÇAIS

<b>VINS ROUGES</b>	37,5CL	75CL
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT	45,00€	
<i>A.O.P.*** « Michel Picard »</i>		
SAUMUR CHAMPIGNY	24,00€	
<i>A.O.P.*** « Les Valengenetis »</i>		
LUSSAC SAINT EMILION	20,00 €	32,00€
<i>A.O.P.*** « Château la Rose Perruchon »</i>		
<b>VINS ROSÉS</b>		
CÔTES DE PROVENCE	41,00€	
<i>A.O.P.*** « Minuty Prestige Rosé »</i>		
CÔTES DE PROVENCE	16,00 €	22,00€
<i>A.O.P.*** « Cuvée du Valladas »</i>		
CÔTES DE PROVENCE	31,00€	
<i>I.G.P.*** « Ultimate Provence »</i>		
GRIS BLANC PAYS D'OC	24,00€	
<i>I.G.P.** « Gérard Bertrand »</i>		
<b>VINS BLANCS</b>		
BOURGOGNE ALIGOTÉ	32,00€	
<i>A.O.P.*** « Mommessin »</i>		
CÔTES DE GASCOGNE	28,00€	
<i>I.G.P.** « XVIII Saint-Luc »</i>		

### VINS AU VERRE

<b>ROUGES</b>		
SAUMUR CHAMPIGNY A.O.P.*** « Les Valengenetis »	6,00€	
LILIUM I.G.T.***** « Fattorie Melini »	6,00€	
LUSSAC SAINT EMILION A.O.P.*** « Château de la Rose Perruchon »	6,00€	
BARDOLINO D.O.C.***** « Lamberti »	6,00€	
<b>BLANCS</b>		
BOURGOGNE ALIGOTÉ A.O.P.*** « Les Mommessin »	6,00€	
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P.*** « XVIII Saint-Luc »	6,00€	
FRASCATI D.O.P.***** « Fontana Candida »	6,00€	
<b>ROSÉS</b>		
GRIS BLANC PAYS D'OC I.G.P.** « Gérard Bertrand »	6,00€	
BARDOLINO D.O.C.*** « Lamberti »	6,00€	

### VINS ITALIENS

<b>VINS ROUGES</b>	37,5CL	75CL
BAROLO D.O.C.**** « Tenimenti Ca'Bianca »	46,00€	
CORIBANTE I.G.T.***** « Castello Monaci »	32,00€	
LILIUM I.G.T.*** « Fattorie Melini »	31,00€	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.**** « La Palazzetta »	60,00€	
BARDOLINO D.O.C.**** « Lamberti »	17,00 €	22,00 €
VALPOLICELLA	24,00 €	
<i>D.O.C.**** « Villa Mura »</i>		
LAMBRUSCO GRASPAROSSA	26,00€	
<i>D.O.C.**** « Gaetano Righi »</i>		
<b>VINS ROSÉS</b>		
BARDOLINO CHIARETTO	17,00 €	22,00 €
<i>D.O.C.**** « Lamberti »</i>		
LAMBRUSCO DI MODENA ERETICO	24,00 €	
<i>D.O.C.**** « Civ&amp;Civ »</i>		
<b>VINS BLANCS</b>		
CHARDONNAY GRAND CRU	46,00 €	
<i>I.G.T.***** « Tenuta Rapitalà »</i>		
FRASCATI	18,00 €	28,00€
<i>D.O.C.**** « Fontana Candida »</i>		
PINOT GRIGIO	26,00 €	
<i>I.G.T.***** « Saporì Meditettainei »</i>		

### VINS EN PICHET

<b>BLANC</b>	7,50 €	9,00€
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		
<b>ROUGE</b>	7,50 €	9,00€
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		
<b>ROSÉ</b>	7,50 €	9,00€
<i>I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »</i>		

\*\* Indication Géographique Protégée  
\*\*\* Appellation Origine Protégée  
\*\*\*\* Denominazione di Origine Controllata  
\*\*\*\*\* Indicazione Geografica Tipica

### CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

SÉLECTION MAISON BRUT	75CL	70,00 €
PROSECO D.O.C.**** « Bolla »	75CL	45,00 €

### DIGESTIFS

RHUM DOS MADERAS	4CL	10,00 €
GRAPPA	4CL	8,00 €
AMARETTO	4CL	8,00 €
LIMONCELLO	4CL	8,00 €
CALVADOS	4CL	8,00 €
COGNAC	4CL	10,00 €
POIRE WILLIAM	4CL	8,00 €
GET 27	4CL	8,00 €
GET 31	4CL	8,00 €
GET XCOLD	4CL	8,00 €
BAILEY'S	4CL	8,00 €

### CAFÉS

EXPRESSO	2,50€
DÉCAFÉINÉ	2,50€
NOISETTE	2,50€
CAFÉ CRÈME	5,50€
CAPPUCCINO Café, lait, chantilly	5,50€
IRISH COFFEE	10,00€
AFFOGATO Café et sa boule vanille	4,50€

### THÉS-INFUSIONS

THÉ	4,50€
INFUSIONS	4,50€

PRIX NETS - TVA INCLUSE À 20%  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# DEL TEATRO

## PIZZAS

<b>AMÉRICAIN</b> Tomate, fromage, viande hachée, oignons, œuf, origan	15,50€	<b>PARME ET ROQUETTE</b> Tomate, fromage, crème fraîche, jambon de Parme, roquette tomates confites, billes de mozzarella, Grana Padano, origan	18,50€	<b>VENITIA</b> Tomate, fromage, persillade, carpaccio de bœuf, Grana Padano, salade, origan	18,00€
<b>CAMPAGNARDE</b> Crème fraîche, fromage, lardons, chèvre, origan	15,50€	<b>PAYSANNE</b> Tomate, fromage, persillade, chorizo, lardons, jambon, origan	15,50€	<b>VÉNUS</b> Crème fraîche, fromage, crevettes, gambas, tomates cerises, roquette, vinaigrette agrumes, origan	19,50€
<b>CALZONE</b> Tomate, jambon, fromage, œuf	15,00€	<b>QUATRE FROMAGES</b> Crème fraîche, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre, origan	17,50€	<b>VÉSUVIO</b> Crème de truffe, fromage, Burrata, champignons, jambon speck, tomates cerises, roquette, Grana Padano, origan	20,50€
<b>DI TERRA</b> Tomate, fromage, crème fraîche, poulet, chorizo, poivrons, origan	17,50€	<b>QUATRE SAISONS</b> Tomate, fromage, poivrons, champignons, jambon artichauts, chorizo, oignons, origan	17,00€	<b>CHÈVRE MIEL</b> Crème, fromage, chèvre, miel, origan	15,00€
<b>FRUITS DE MER</b> Tomate, moules, crevettes, calamars, fromage, persillade, origan * Avec petites noix de Saint-Jacques : supplément 8€	15,00€	<b>REINE</b> Tomate, jambon, fromage, champignons, origan	15,00€	<b>BAMBINO (-12 ANS)</b> Tomate, fromage, jambon	8,00€
<b>MANTAISE</b> Tomate, fromage, chorizo, tomates fraîches, pesto, origan	15,50€	<b>ROYALE</b> Tomate, jambon, fromage, champignons, œuf, origan	15,00€	<b>SUPPLÉMENTS</b> Garniture 1,00€ / Viande 1,50€ / Saumon, jambon de Parme, billes de mozzarella 3,00€	
<b>MARGARITA</b> Tomate, fromage, origan	10,50€	<b>TARTIFLETTE</b> Crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, Reblochon, origan	17,50€		
<b>NAPOLITAINE</b> Tomate, fromage, anchois, câpres, olive, origan	14,50€	<b>TEATRO SAUMON</b> Crème fraîche, fromage, saumon fumé, origan	18,00€		
<b>OCÉAN</b> Tomate, fromage, thon, tomates confites, billes de mozzarella, olives, persillade, oignons, origan	17,50€	<b>VÉGÉTARIENNE</b> Tomate, fromage, oignons, champignons, courgettes, olives, pesto, origan	15,50€		
<b>ORIENTALE</b> Tomate, fromage, champignons, merguez, œuf, origan	15,50€				

Toutes nos pizzas peuvent être faites en taille Piccolo. Elles vous seront facturées 1 € de moins que le prix initial.

## ENTRÉES

<b>BURRATA DI BUFFALA</b>	14,00€
<b>CALAMARS FRITTI SAUCE AÏOLI</b>	11,00€
<b>PLANCHE À PARTAGER DE CHARCUTERIE ITALIENNE</b>	19,00€
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b> Toast et stracciatella	14,00€

## SALADES COMPOSÉES

<b>SALADE ITALIENNE</b> Salade, tomates, billes de mozzarella, jambon de Parme, courgettes, poivrons, œuf poché, Grana Padano, concombre	17,00€
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> Salade, tomates cerises, crevettes, avocat, concombre, agrumes et sa sauce cocktail	16,50€
<b>SALADE CAESAR</b> Salade, roquette, aiguillettes de poulet pané, tomates cerises, concombre, Grana Padano, croûtons, filets d'anchois	16,50€

## PINSAS

(Servi avec une salade verte)

<b>PINSA À PARTAGER</b> Pain pinsa, sauce tomate, fromage, tomates confites, pesto, roquette, Grana Padano, tomates cerises, billes de mozzarella	18,00€
<b>PINSA CALABRESE</b> Pain pinsa, sauce tomate, fromage, tomates confites, jambon de Speck, pesto, stracciatella, roquette, Grana Padano, tomates cerises	16,50€
<b>PINSA TEATRO</b> Pain pinsa, sauce cocktail, saumon fumé, crevettes, roquette, stracciatella, Grana Padano, tomates cerises	17,50€
<b>PINSA TARTUFATA</b> Pain pinsa, fromage, crème de truffe blanche, champignons, brésoala, roquette, stracciatella, Grana Padano, tomates cerises	19,50€
<b>PINSA CHÈVRE CHAUD</b> Pain pinsa, stracciatella, fromage, chèvre, lardons, œuf poché, tomates cerises, roquette	16,00€

## VIANDES

(Une garniture au choix)

<b>CARPACCIO DE BŒUF DEL TEATRO</b> Carpaccio de bœuf, salade de roquette, pesto, Grana Padano	17,00€
<b>TARTARE DE BŒUF</b> Cru ou poêlé	17,50€
<b>ESCALOPE MILANAISE</b> Veau pané, sauce tomate	18,50€
<b>ESCALOPE MARSALA</b> Veau, crème, marsala, champignons	19,50€
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE GORGONZOLA</b>	22,00€
<b>TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF TARTUFATA</b> Crème de truffe blanche, champignons, flambé au cognac	26,00€

## POISSONS

(Une garniture au choix)

<b>PAVÉ DE SAUMON CRÈME BASILIC CITRONNÉE</b> Crème, basilic, citron	19,00€
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES AU BEURRE BLANC</b> Purée Maison et poêlée de légumes	21,00€
<b>DOS DE CABILLAUD À L'ITALIENNE</b> Sauce tomate, crème de basilic, légumes poêlés, asperge verte	19,00€

## RISOTTOS

<b>NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS</b>	21,00€
<b>RISOTTO TARTUFATA</b> Crème de truffe blanche, asperge verte, jambon de Speck, champignons, Grana Padano	24,00€
<b>RISOTTO VÉGÉTARIEN</b> Sauce tomate, basilic, champignons, tomates cerises, asperge verte	18,00€
<b>RISOTTO NAPOLITAIN</b> Crème de homard, moules, encornets, crevettes, tomates séchées, poivrons	19,00€

## PÂTES

Linguines, rigatoni ou tagliatelles (au choix)

<b>CARBONARA</b> Crème, lardons, jaune d'œuf, Grana Padano	16,00€
<b>BOLOGNAISE</b> Sauce tomate, bœuf, Grana Padano	16,00€
<b>DEUX SAUMONS</b> Crème, saumon fumé, saumon frais, basilic, citron	18,00€
<b>ROMANA</b> Crème, pesto, chorizo, champignons, Grana Padano	18,00€
<b>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</b> Sauce tomate, bœuf, béchamel, fromage	17,00€
<b>RIGATONI TARTUFATA</b> Crème de truffe, burrata, Grana Padano	20,00€

## Garniture

Une garniture au choix pour accompagner vos viandes et poissons :

Frites, pâtes, salade, purée, haricots verts, risotto, poêlée de légumes

SUPPLÉMENT GARNITURE 3,00 €

## FROMAGES

<b>ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS</b>	7,50€
--------------------------------------	-------

## DESSERTS

<b>DESSERT ENFANT *</b>	3,50€
<b>CAFÉ GOURMAND *</b>	7,50€
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	8,00€
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	8,50€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	8,50€
<b>PROFITEROLES</b>	10,00€
<b>GÂTEAU COULANT AU CHOCOLAT</b> et sa boule vanille	9,00€
<b>TIRAMISU AU CAFÉ</b>	10,00€
<b>PANNA COTTA</b> Coulis de fruits rouges ou mangue	8,00€
<b>FROMAGE BLANC</b> Miel, sucre, crème de marron, fruits rouges	8,00€
<b>PANETTON FACION PAIN PERDU</b> et sa boule vanille	10,00€
<b>TARTE TATIN</b> et sa boule vanille	9,00€
<b>GAUFRE DE LIÈGE</b> au Nutella et chantilly	9,00€

## GLACES



<b>3 BOULES AVEC CHANTILLY</b> Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, citron meringué, rhum raisin, caramel beurre salé, brownie, cassis, menthe, passion, clémentine, barbe à papa, cerise, citron vert	8,00€
<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> 3 boules café, coulis de café, chantilly	9,50€
<b>CARAMEL LIÉGEOIS</b> 3 boules caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly	9,50€
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,50€
<b>DAME BLANCHE</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50€
<b>LA ROSE DU GLACIER</b> Cerise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	9,50€
<b>BANANAS</b> 1 boule vanille, 1 fraise, 1 chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly, amandes	9,50€
<b>TEATRO</b> 3 boules vanille, crème de marron, chocolat chaud, chantilly	9,50€
<b>COUPE COLONEL</b> 3 boules citron, vodka	11,00€
<b>COUPE AFTER EIGHT</b> 3 boules menthe, chocolat chaud, alcool de menthe	11,00€
<b>COUPE MALAGA</b> 3 boules rhum raisin, rhum ambré	11,00€
<b>SUPPLÉMENTS</b> CHOCOLAT CHAUD OU CHANTILLY	1,50€

## Menu enfants - 12 ans

10,50€

<b>PIZZA BAMBINO</b> Tomates, fromage, jambon	<b>1 JUS DE FRUIT</b> Orange, ananas, abricot, pomme	<b>2 BOULES DE GLACE</b>
ou <b>AIGUILLETTE DE POULET PANÉ FRITES</b> +	ou <b>1 SODA</b>	ou <b>DESSERT ENFANT *</b>
ou <b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b>	Coca, limonade ou diabolo	ou <b>POM'POTES</b>
ou <b>SPAGHETTIS CARBONARA</b>	ou <b>1 SIROP</b>	ou <b>GAUFRE DE LIÈGE AU NUTELLA</b>
	Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe, violette	<b>ET CHANTILLY</b>

— formule et plat du jour —

Affichés sur les ardoises  
N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle !

Nous avons à votre disposition un registre avec les allergènes présents dans nos plats. Pour le consulter, n'hésitez pas à le demander auprès du service de salle. Prix nets - tva incluse à 10% - service compris.