

Pour votre plus grand plaisir, nous avons sélectionné les meilleurs produits du marché.

## POUR COMMENCER

### Salade Caesar Théodore 14.00

Cœur de Romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Blancs de Volaille, Sauce Caesar et Petits Croûtons

### Petites Sardines Bellota® de la Région de Galice 16.00

Pain de Campagne Grillé, Salade de Marché, Citron et Beurre Demi-Sel

### Saumon de Norvège Fumé Artisanalement de la Maison Barthouil 19.00

Fumé au Bois de Hêtre, Toast et Crème au Raifort Citronnée

### Jambon Cru Serrano 24 mois d’Affinage 16.00

Tranché Finement, Beurre Demi-Sel et Condiments

### Pâté en Croûte Théodore 17.00

Salade du Marché et Condiments

### Foie Gras de Canard Maison, Cuit en Terrine 19.00

Pain de Campagne Grillé

### Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 13.00

7 Pièces Servis en Petits Pots

### Escalopes de Foie Gras Chaud Poêlées 19.00

Jeunes Pousses d’Epinards, Figues Rôties, Sauce Passion

## EN DIRECT DE L’ITALIE

### Fusili à l’Italienne 12.00

Concassée de Tomates Fraîches et Parmigiano Reggiano

### Risotto Carnaroli Forestier 26.00

Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Poêlée de Champignons, Jus de Broche

## POUR NOS JEUNES CONVIVES

### Menu Petit Théodore 13.00

## Les Poissons d’Arrivage en Direct des Ports

### Tartare de Thon Albacore 26.00

Avocat, Wasabi, Gingembre, Huile d’Olive Vierge et Citron Vert

### Pavé de Saumon, Fleur de Sel et Huile d’Olive Vierge 23.00

Saumon de Norvège Bömlo, Nage de Légumes de Saison, Sauce Citron

### Minute de Thon Albacore aux Parfums d’Asie 28.00

Riz aux Légumes et Sauce Thai

### Dos de Cabillaud Rôti 26.00

Purée de Céleri, Huile d’Olive Vierge

### Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint Briec 28.50

Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano, Fondue d’Endives et Beurre d’Agrumes

## Sélection des Plus Belles Viandes Françaises

### Cœur de Filet de Bœuf\* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre 29.50

Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais

### Filet de Bœuf en Chateaubriand\* (400g) Pour 2 Personnes (Prix Par Personne) 28.00

Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais

### Côtelettes Premières d’Agneau\* Poêlées à la Fleur de Thym 28.00

Pommes Frites Maison et Haricots Verts Frais

### Poulet\* de Bresse aux Champignons de Paris et à la Crème 29.00

« Le Chapon Bressan Montrevel en Bresse »

Riz Pilaf

### Foie de Veau\* Poêlé à la Lyonnaise 27.00

Déglacé au Vinaigre de Framboise

Pommes Purée Maison et Haricots Verts Frais

### Côte de Veau Rôtie en Cocotte 30.00

Pommes Lyonnaises

### Fricassée de Rognons de Veau\* à la Moutarde de Meaux 24.00

Pommes Purée Maison

### Tartare de Bœuf\*Charolais « Traditionnel » ou « César » Poêlé aller-retour 19.00

Pommes Frites Maison et Salade du Marché