

# LE THEATRO

## Apéritif

- Pastis | Ricard - 2cl **3€**
- Kir - 12cl **4€**
- Martini Blanc | Rouge - 5cl **5€**
- Ratafia | Vin de Noix | Vin de fleurs de sureau - 6cl **5€**

## Bières

- Bières pressions** 25cl | 50cl
- Affligem 5°, (blonde) **4€ | 7€**
- Bières bouteilles** 33cl
- Insolente 8°, La Berlué (Double IPA) **5€**
  - Excentrique 6°, La Berlué (Noire Tonka) **5€**
  - Pelforth 6,5° (brune) **5€**
  - Hoegaarden 4,9° (blanche) **5€**
  - Blonde : Bud 5°, Heineken 5°, Desperado 5,9° **5€**
  - Sans alcool : Heineken 0.0, Desperado 0.0 **5€**

## Softs

- Coca-cola/Zéro, Fuze-tea, Schweppes/Agrumes ou Orangina **4€**

- Jus de fruits - L'atelier du jus (Occitanie)** 25cl
- Citron, Ananas, Orange, Pomme, Mangue ou Abricot **5,20€**

## Eaux

- 50cl | 1l
- Aqua Chiara - Eau filtrée "Home made" **3€**
  - San Pellegrino **2,80€ | 3,80€**
  - Vittel **2,50€ | 3€**

## Vins 100% Gaillac - TARN | -50% à emporter au rdc

- Rouge** 12cl | 75cl
- Château de Surs "La Constance" **5€ | 21€**
  - Domaine Labarthe "Désirs" **26€**
  - Domaine Les Vignals "La Fauvette Noire" **34€**
- Blanc sec**
- Domaine de Larroque "Cuvée Lysa" **5€ | 24€**
- Blanc doux**
- Domaine Al Couderc "Doux" **5€ | 21€**
- Rosé**
- Domaine du Comte de Thun "Chope le Coq" **5€ | 21€**
  - Domaine Mas Pignou "Rosé" **22€**
- La méthode gaillaçoise**
- Labarthe Brut **6€ | 28€**

