



# CHARPENTE BISNRO



théâtre  
garonne  
scène européenne



# NEITI & CONCEPT

Situé dans le quartier Saint-Cyprien, dans un cadre chaleureux et décontracté avec une vue imprenable sur la Garonne, le Bistro du théâtre vous invite à découvrir une cuisine moderne et conviviale, dirigée par le chef David Goetz.

Chaque plat est soigneusement préparé avec des produits de saison. Notre carte variée et inventive, composée en fonction des inspirations du moment, propose diverses formules : de petites assiettes à partager (ou pas) ou des plats plus généreux.

Que vous soyez entre amis ou en famille nous vous accueillerons pour une pause gourmande, dans une atmosphère conviviale.



# LA GARONNE

La terrasse du Bistro Garonne, située au cœur de Toulouse, dans le cadre unique du Théâtre Garonne, est un lieu qui séduit par son atmosphère chaleureuse et son ambiance conviviale. Nichée en bord de Garonne, cette terrasse offre une vue imprenable sur le fleuve et les paysages environnants, créant un cadre idéal pour un moment de détente entre amis, en famille ou en couple.

La terrasse du Bistro Garonne, c'est plus qu'un simple lieu pour manger, c'est un point de rencontre, une invitation à vivre la ville sous un autre angle, à la fois calme et vivante, et toujours empreinte de l'hospitalité toulousaine.



# THE BISTRO

La salle du Bistro Garonne, située dans le cadre Théâtre Garonne à Toulouse, est un lieu où l'art de la bonne cuisine se marie parfaitement avec l'ambiance culturelle. Cette salle, à la fois chaleureuse et contemporaine, offre une expérience unique dans un décor élégant qui reflète l'esprit du théâtre et de ses environs.

Le Bistro Garonne est un véritable voyage sensoriel, avec une décoration soignée qui mêle matériaux bruts et touches modernes, créant une atmosphère à la fois intimiste et conviviale. Les grandes fenêtres laissent entrer la lumière naturelle, offrant une vue imprenable sur la Garonne.



## CONVIVIAL 24€

---

### Service 1

- Croquettes de Cantal
- Houmous au Sesame toasté
- Gaspacho
- Focaccia Buratta roquette
- Club Sandwich Thon
- Grand Pan Con Tomate serrano

### Service 2

- Assortiment de douceurs



## PLAISIR 35€

---

### Service 1

- Planche de Fromage affinés
- Houmous au Sesame toasté
- Nems de Porc
- Grand Pan Con Tomate serrano

### Service 2

- Saumon Gravlax
- Patatas Bravas
- Tataki de boeuf, sésame

### Service 3

- Cookies
- Grande Pavlova, mangue



## GOURMET 45€

---

### Service 1

- Saumon Gravlax
- Croque Truffes
- Houmous au Sesame toasté
- Croquettes de Cantal

### Service 2

- Entrecote de Boeuf grillé à partager
- Encornet Persillé
- Patatas Bravas

### Service 3

- Camembert Truffée
- Grande Pavlova, mangue

**POUR 10 PERS MINIMUM**

**PRIX PAR CONVIVE EN TTC**



## GOURMAND 30€

### Entrées à Partager :

- Croquettes de Cantal
- Houmous au Sesame toasté
- Grand Pan Con Tomate serrano

### Plat au Choix :

- Gnocchis alla Putanesca
- Pavé de Boeuf, Légumes rôti, Grenailles persillés
- Encornet persillé, Purée patate douce, Fenouil

### Desserts à Partager :

- Assortiment de douceurs



## PRESTIGE 45€

### Entrée au Choix :

- Gravlax de Saumon, Fenouil, Agrumes
- Tataki de Boeuf, Sesame, Soja
- Houmous au Sesame toasté

### Plat au Choix :

- Risotto champignons Truffes
- Filet de Bar, Purée Patate douce, Olive Noire
- Pavé de Boeuf, Légumes rôti, Grenailles

### Derssert au Choix :

- Grande Pavlova, mangue
- Assiette de Fromages
- Fondant Chocolat

**POUR 10 PERS MINIMUM**



## LES ATELIERS POUR 20 PERS MINIMUM

- Stand Bar à Huitres 150€ + 4€/pax
- Stand Mini Brochettes marinées de Gambas/Poulet/Légumes 150€+ 3€/ pax



**PRIX PAR CONVIVE EN TTC**

## VINS & COCKTAIL

- 1 bouteille pour 5 (5€ /pax)
  - 1 bouteille pour 4 (6€ /pax)
  - 1 bouteille pour 3 (7€ /pax)
  - Coupe de Champagne (10€/pax)
- 
- Punch ou sangria (8€ /pax)
  - Cocktail classique (9€ /pax)



Attention : Hors Horaires  
d'ouverture :  
Forfait de 360€ pour la location

POUR 10 PERS MINIMUM



## AFTER WORK 12€

JUSQUA 19H

- 1 Biere Blonde 25cl ou 1 Vin au verre
- A Partager :
- Houmous au Sesame toasté
  - Focaccia Buratta roquette
  - Grand Pan Con Tomate serrano
  - Croquette Cantal

## LES BIÈRES

- 25cl Bières Blonde (3,50€/pax)
- 50cl Bieres Blonde (6,50€/pax)
- Fût de bière artisanale 30L (350€ )  
(Environ 120 demis, Tireuse en libre service)

POUR 10 PERS MINIMUM



## PETITS DEJ 6€

JUSQUA 11H

(Boissons en libre service).

- Café et Thé
- Jus Pomme, Jus Orange
- 1 mini Croissant, Chocolatine par Pers.
- Planche de Charcuterie

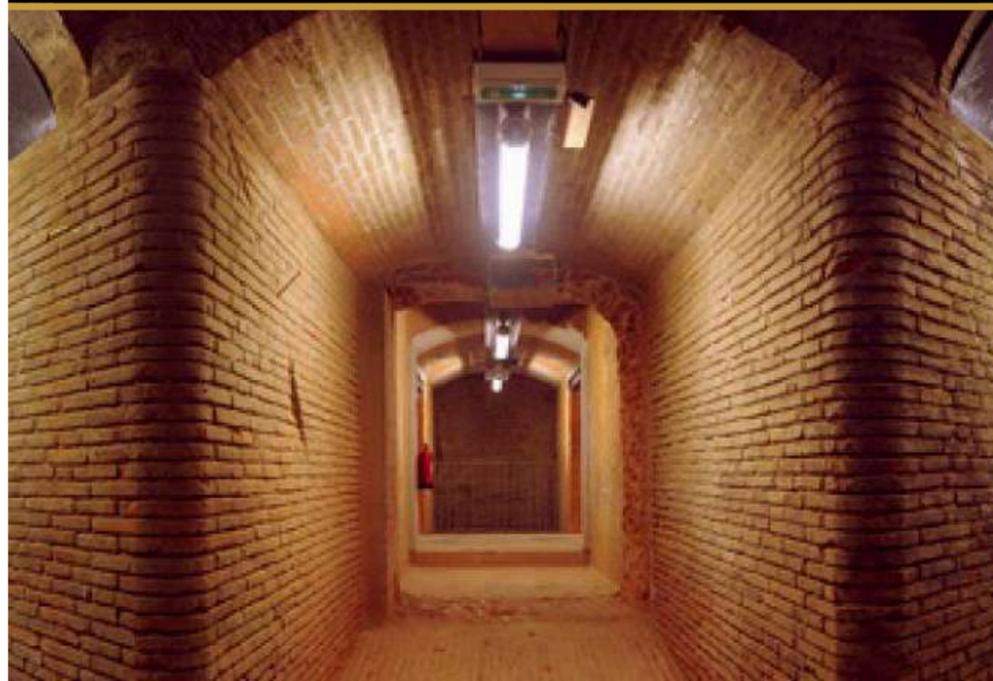
## LES BOISSONS

- Eau plate ou gazeuse + café (5€ /pax)
- Soft : jus, soda, (5€ /pax)



Construit au milieu du XIXe siècle, le bâtiment qui abrite la salle de spectacle était à l'origine une station de pompage des eaux de la Garonne. La salle de fonctionnement des vannes et des turbines occupait alors ce qui est maintenant un espace dédié aux arts de la scène. C'est dans les années soixante qu'il est décidé d'arrêter le fonctionnement de la station de pompage.

En 1986, le projet de création du théâtre définit une double exigence pour la réhabilitation du bâtiment : restituer au mieux sa vertu architecturale, et y inscrire de la façon la plus respectueuse possible un volet scénographique innovant. C'est ainsi qu'en 1988 le théâtre Garonne ouvre et offre au public le premier véritable théâtre à scénographie modulable de la région, dans un volume aux proportions uniques où spectateurs et artistes se retrouvent dans un rapport de proximité rare. En 2006, la salle est entièrement réaménagée pour offrir plus de confort aux spectateurs comme aux équipes techniques et aux artistes.

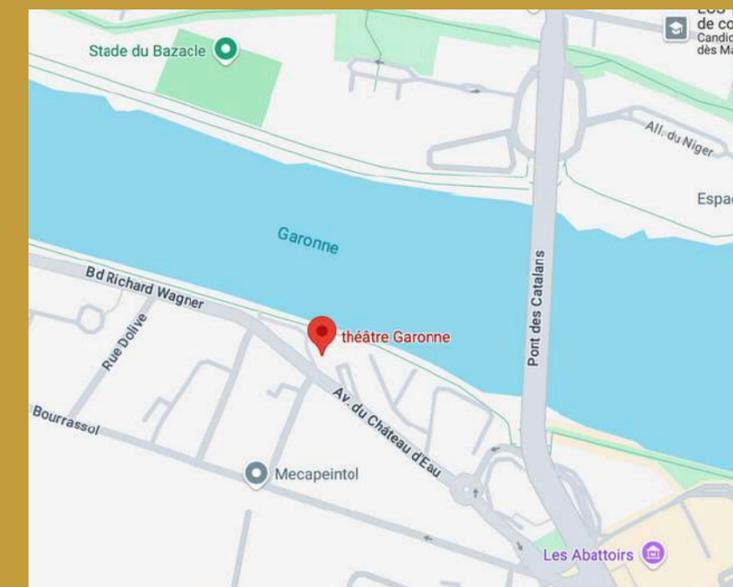


Situé en bord de Garonne, le théâtre se trouve dans le quartier Saint Cyprien (1 avenue du Château d'eau, 31300 Toulouse)

Il est accessible :

- En métro ligne A, station St Cyprien / République puis 10 min à pied
- En bus n°1 et n°45, arrêt "Les Abattoirs" ou n°66 "Fontaines"
- En voiture parking au théâtre et aux alentours
- À vélo station VélôToulouse devant le théâtre

Privilégiez la mobilité douce : vélo, transports en commun ou covoiturage



— — — — —

# BISTRO GARONNE

— — — — —

David Goetz  
06.64.81.32.95  
bistrogaronne@Gmail.com

