
Le café
du Théâtre



lecafedutheatre-orleans.com



[lecafedutheatre.orleans](https://www.instagram.com/lecafedutheatre.orleans)



facebook.com/cafedutheatreorleans

**Gault
& Millau**

aromates bio @effetvert

LA CARTE DU MARCHÉ



À LA CARTE OU EN FORMULE

FORMULE À 26€ : entrée, plat ou plat & fromage ou dessert

FORMULE À 31€ : entrée, plat & fromage ou dessert

Les entrées (11 € / version plat 16 €)

- Velouté de butternut, châtaignes & huile de noisette
- Tranche de pâté de campagne & bol de cornichons
- Boulettes d'agneau au curry & paprika, citrons confits et coriandre, pickles de légumes
- Gravelax de boeuf, sauce pesto & salade
- Poireaux vinaigrette à l'orange, sauce gribiche & amandes torréfiées
- Les huitres du cousin Marin (Maison Vallegant), les 6 N°3 (selon arrivage)
- Les 12 huitres (hors formules), 21€

Les plats (19 €)

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis), 18€ (*possible en formule*)
- Bavette d'Aloyau, gratin de pâtes à la crème, olives Kalamata & jus de veau
- Suprême de volaille jaune, purée de céleri crémeuse
- pavé de saumon snack ratatouille, tomates confites et câpres,
- Epaule de porc confite au paprika & curry, haricots noirs

NEW

- Côte de boeuf pour deux (950 gr), frites & sauce béarnaise, 68€ (*hors formule*)
-

LA CARTE DU MARCHÉ



Les desserts (9 €)

- Far Breton de Ty Manou
- Crème brûlée à la gousse de vanille
- Tarte fine aux pommes & glace vanille
- Riz au lait aux fruits confits & oulis d'ananas
- Assiette de 3 fromages du moment
- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment), 7,80€ (possibilité de l'intégrer à une formule)
- Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), 10€ (hors formule)

Plat végétarien (18 €)

- Curry de patate douce, riz basmati, haricots noirs, pousses d'épinard & herbes fraîches (possible en formule)

Les incontournables

- Tataki de thon, légumes Thaï (chou, carotte...), coriandre, huile de sésame & bouillon dashi, 20€
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 26€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 12€



SNACK, GRIGNOTAGE OU PARTAGE

Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique,
pâté en croute, fromages du moment & pickles 20€

Planche charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne 10€

Assiette de gravelax de boeuf 8€

Assiette de friture de petits poissons de mer 6€

Assiette de frites 5€

Gyoza aux légumes (5 pièces) 6€

Crevettes roses frites & petit pot de sauce soja (6 pièces) 8€

Camembert rôti, herbes de provence & vin
blanc, toasts (environ 20 min de cuisson) 8€

Oignons rings (8 pièces) 6€



*Le café
du Théâtre*

NOS GLACES

Vanille

Creme au beurre salé

Fraise

Framboise

Citron vert

Pêche

Pistache

Rhum raisin

Pomme verte

Cassis

Chocolat

Café

1 boule, 4€

2 boules, 6€

3 boules, 8€

Glace smarties, 4€



COCKTAILS MAISON



Rosé Pamplemousse, 7€ : sirop de pamplemousse, rosé & romarin

Bloody Mary, 10€ : vodka ou gin, jus de citron, tabasco, sel de céleri

Martini Agrumes, 10€

martini blanc, ½ jus de citron jaune, ½ jus d'orange, glace pilée

Gabulle Cassis, 10€

rhum, ½ jus de citron vert, crème de cassis, glace pilée

Limoncello Margarita, 10€

téquila, limoncello, ½ jus de citron jaune, sirop de miel

Joan Collins, 8€

gin, ½ jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

Spritz fruit, 10€ : purée de fruit du moment, apéritif, prosecco

Lillet Pomelo, 10€

Lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe

Mexican Mule, 10€

tequila, sirop de sucre de canne, ginger beer (tonic au gingembre)

MOCKTAILS MAISON (SANS ALCOOL)

Vin pétillant, 6€ (mélange d'arômes poire, pomme., fruits rouges..)

Free punch, 7€ : jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, limonade pétillante, rondelles de citron vert et orange, feuille de menthe

Peach, 7€ (le pichet 1L, 16€) : 1/2 citron jaune pressé, purée de pêche, jus de pomme, Limonade, feuilles de menthe, glaçons

Virgin Mojito, 6€ : menthe fraîche, ½ jus de citron vert, sucre roux, sirop de sucre de canne, eau gazeuse & glace pilée

Virgin Pinacolada, 7€ : crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange

So fresh, 6€ : ½ jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, eau pétillante & glace pilée

Virgin Spritz, 7€ : bitter & vin pétillant sans alcool

Le café
du Théâtre



lecafedutheatre-orleans.com



[lecafedutheatre.orleans](https://www.instagram.com/lecafedutheatre.orleans)



facebook.com/cafedutheatreorleans

**Gault
& Millau**

aromates bio @effetvert



SNACK, GRIGNOTAGE OU PARTAGE

Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique,
pâté en croute, fromages du moment & pickles 20€

Planche charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne 10€

Assiette de friture de petits poissons de mer 6€

Assiette de frites 5€

Tempura de crevettes panées, petit pot de sauce soja (6 pièces) 8€

Oignons rings (8 pièces) 6€

LA CARTE DU CADO



À LA CARTE OU EN FORMULE

FORMULE À 26€ : entrée, plat ou plat & fromage ou dessert

FORMULE À 31€ : entrée, plat & fromage ou dessert

Les entrées, 11 €

- Gaspacho de tomates & melon (version plat 16€)
- Tranche de pâté de campagne & cornichons

Les plats, 19 €

- Epaulé de porc confite au paprika & curry, haricots noirs
- Pavé de saumon rôti, ratatouille, tomates confites & basilic
- Mélange de légumes provençaux, halloumi snacké, huile d'olive, basilic & menthe

Les incontournables

- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 26€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 13€

LA CARTE DU CADO



Les desserts ou l'assiette de fromages, 9 €

- Assiette de 3 fromages du moment & confiture d'orange au basilic
- Le far de Ty Manou
- Riz au lait, caramel laitier

- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment), 7,80€ (possibilité de l'intégrer à une formule)
- Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), 10€
(hors formule)



COCKTAILS MAISON



Rosé Pamplemousse, 7€ : sirop de pamplemousse, rosé & romarin

Bloody Mary, 10€ : vodka ou gin, jus de citron, tabasco, sel de céleri

Martini Agrumes, 10€

martini blanc, ½ jus de citron jaune, ½ jus d'orange, glace pilée

Gabulle Cassis, 10€

rum, ½ jus de citron vert, crème de cassis, glace pilée

Limoncello Margarita, 10€

téquila, limoncello, ½ jus de citron jaune, sirop de miel

Joan Collins, 8€

gin, ½ jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

Spritz fruit, 10€ : purée de fruit du moment, apéritif, prosecco

Lillet Pomelo, 10€

Lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe

Mexican Mule, 10€

tequila, sirop de sucre de canne, ginger beer (tonic au gingembre)

MOCKTAILS MAISON (SANS ALCOOL)

Vin pétillant, 6€ (mélange d'arômes poire, pomme., fruits rouges..)

Free punch, 7€ : jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, limonade pétillante, rondelles de citron vert et orange, feuille de menthe

Peach, 7€ (le pichet 1L, 16€) : 1/2 citron jaune pressé, purée de pêche, jus de pomme, Limonade, feuilles de menthe, glaçons

Virgin Mojito, 6€ : menthe fraîche, ½ jus de citron vert, sucre roux, sirop de sucre de canne, eau gazeuse & glace pilée

Virgin Pinacolada, 7€ : crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange

So fresh, 6€ : ½ jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, eau pétillante & glace pilée

Virgin Spritz, 7€ : bitter & vin pétillant sans alcool