

Le café du Théâtre

mangez, buvez, aimez, profitez



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



www.facebook.com/cafedutheatredorleans



LES COCKTAILS DU MOMENT

10€

Bloody Mary

vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri & poivre

Gabulle Cassis

(rhum, citron vert, sirop de cassis, glace pillée)

Limoncello Margarita

(tequila, limoncello, jus de citron, sirop de miel)

Joan Collins

(gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau pétillante)

Spritz fruit

(fruit de saison, apéro prosecco)

Lillet Pomelo

(lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe)

Mexican Mule

(tequila, citron vert, canne à sucre, Ginger beer, gingembre)

LES MOCKTAILS DU MOMENT

(sans alcool)

6€

Virgin Mojito

(menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse et glace pilée)

Virgin Pinacolada

(crème de coco, jus d'ananas & jus d'orange)

So fresh

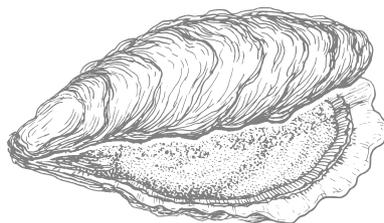
(jus de citron frais, sirop de canne, eau & feuilles de menthe)

Virgin Spritz

(Bitter et vin pétillant sans alcool)

En duo , 12 huitres
& 2 verres de Chardonnay, 23€

En solo , 6 huitres
& 1 verre de Chardonnay, 14€



6 huitres, 12€ ou 12 huitres, 18€

5 accras de légumes herbes fraîches, paprika fumé
& sauce tomate maison 6€

8 oignons rings, sauce poivron/menthe 5€

4 grosses crevettes panées 8,20€

6 bouchées au camembert frit 6€

Assiette de frites 5€

Planche de charcuterie à partager : saucisson de
Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique,
fromages de saison & pickles 18€

Velouté du moment 10€

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle,
sauce soja, herbes fraîches, concombre &
graines de sésame + assiette de frites 18€

Entrecôte à la planche (260gr), sauce béarnaise &
frites 23€

Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites 12€

Bavette d'Aloyau, sauce béarnaise &
frites 18€

Poisson du moment 18€

Le café du Théâtre

PLAT DU JOUR, 18€



Du mardi au vendredi, les midis
(Possibilité de le passer en formule)

A la carte

Plat végétarien (servi chaud), 16€

Tombée de julienne de carottes et de choux,
pois chiches au curry & à la coriandre, fêta à
l'huile d'olive & herbes de Provence

Andouillette de Jargeau, 12€
frites & moutarde d'orléans

Entrecôte (260 gr), frites & 23€
sauce béarnaise

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, 18€
sauce soja, herbes fraîches, concombre &
graines de sésame + assiette de frites

A LA CARTE OU EN FORMULE

ENTREE + PLAT, 25€

PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 25€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 30€

Entrées, 10€

(peuvent être servies en plat + 5€)

Terrine de gibier & confiture d'oignons

Velouté de chou-fleur aux graines
de sésame & riz noir

Saumon gravlax, pickles de chou-fleur, coulis de
sauce soja & betterave

Plats, 18€

Bavette d'Aloyau poêlée, sauce béarnaise
& frites allumettes

Filet de dorade à la plancha, daïkon, pousses
d'épinards, noisette & émulsion de potimarron

Effilochée de joues de bœuf, embeurrée
de chou & champignons



Assortiment de fromages de saison
de la fromagerie Victor (Orléans)

Fromages, 8€

Desserts, 8€

Tiramisu au spéculos, tuiles au grué de cacao

Mousse au chocolat & espuma de vanille

Pain perdu brioché, compotée de pommes vanillée &
caramel laitier



MENU (-14 ans)

1 plat + 1 glace maison + 1 sirop à l'eau, 12€



LES BULLES

Voubray AOP , méthode traditionnelle brut

Le verre 7€, la bouteille 24€



Champagne Marquis de Pomereuil

Le verre 12€, la bouteille 57€

Mailly Grand Cru, Brut Réserve

Le verre 15€, la bouteille 77€