

# Le café du Théâtre

mangez, buvez, aimez, profitez



[lecafetheatre-orleans.com](http://lecafetheatre-orleans.com)



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



[facebook.com/cafedutheatredorleans](https://www.facebook.com/cafedutheatredorleans)

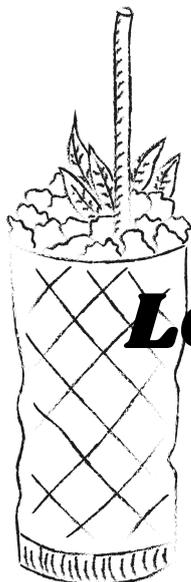
**Gault  
&  
Millau**



## ***L'ACTU DU CAFÉ DU THÉÂTRE***

- *Vendredi 29 août, 18H : “Les Créatives”, dernier Acte. Vernissage de l’artiste peintre & illustratrice Ada Seferi et de la photographe Laurence Turmel, orchestré en musique par le Syndisque. Saucisse rougaille en terrasse (en plus de la carte).*
- *Samedi 13 septembre, 12H : Le Café du Théâtre, partenaire mécène du Festival Hop Hop Hop 2025, accueille un show case sur sa terrasse, avec le groupe Naya Mö, suivi de Romain Verbeque aux platines, du Syndisque. Au menu, burger, moules-frites, etc... ou chaises longues & cocktails !*

*mangez, buvez, aimez, profitez*



## **Les cocktails maison**

10 ☐ €

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

**Martini Agrumes** : martini blanc, ½ jus de citron jaune, ½ jus d'orange, glace pilée

**Gabulle Cassis** : rhum, ½ jus de citron vert, crème de cassis, glace pilée

**Limoncello Margarita** : téquila, limoncello, ½ jus de citron jaune, sirop de miel

**Joan Collins** : gin, ½ jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau pétillante

**Spritz fruit** : purée de fruit du moment, apérol, prosecco

**Lillet Pomelo** : Lillet blanc, jus de pamplemousse, eau pétillante & feuilles de menthe

**Mexican Mule** : tequila, sirop de sucre de canne, ginger beer (tonic au gingembre)

## **Les mocktails maison**

**(sans alcool)**

6 ☐ €

**Vin blanc pétillant**

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

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

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

**Virgin Spritz** : bitter & vin pétillant sans alcool





## **À GRIGNOTER, À PARTAGER**

- Accras de légumes, herbes fraîches, pâprika fumé & sauce tomate maison, 6€
- Assiette de friture de petits poissons de mer, 6€
- Assiette de frites, 5€
- Oignons rings (8 pièces), 6€
- Grosses crevettes panées, sauce curry mango (4 pièces), 8,20€
- Bouchées de camembert frit (6 pièces), 6€
- Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique, fromages de saison & pickles, 18€
- Planche charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne, 10€
- Assiette de bulots, mayonnaise maison (pour deux et selon arrivage), 10€

mangez, buvez, aimez, profitez



## La Carte du marché

### À LA CARTE OU EN FORMULE

Entrée + plat, 25€

Plat, fromage ou dessert, 25€

Entrée, plat, fromage ou dessert, 30€

### LES ENTRÉES, 10€ *(version plat, 15€)*

- Gaspacho de melon & pastèque, dés de fêta à l'huile d'olive
- Effeillé de cabillaud, salade d'haricots verts, fèves & petits pois, herbes fraîches & coulis de tomates
- Oeufs mimosas, macédoine de légumes au vinaigre de xérès, jambon ibérique

### LES PLATS, 18€

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis)
- Saumon cuit à la plancha, tian de légumes, sauce vierge
- Suprême de volaille rôti, tapenade de courgettes et parmesan, tomates confites, sauce vin jaune
- Bavette d'Aloyau poêlée, sauce à la fourme d'Ambert & gratin Dauphinois

### MENU ENFANT, 13€

1 plat, 1 boule de glace, 1 sirop à l'eau



## La Carte du marché

### LE PLAT VÉGÉTARIEN

- Haricots Coco, champignons de Paris, espuma de fourme d'Ambert & oeuf parfait, **16€**

### LES INCONTOURNABLES

- Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, sauce soja, herbes fraîches, concombre & graines de sésame, servi avec un bol d'haricots verts, fèves & petits pois, **18€**
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, **25€**
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, **12€**

### LES DESSERTS, 8€

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES, 8€

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
  - Croustillant de pommes, caramel laitier et glace au yaourt
  - Financier aux noisettes, ananas caramélisé
  - Moelleux au chocolat, crème anglaise & boule vanille
- (à commander en début de repas)**
- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment, possibilité de l'intégrer à une formule), **7,80€**
  - Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), **10€**