

Le café du Théâtre

mangez, buvez, aimez, profitez



lecafedutheatre-orleans.com



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



facebook.com/cafedutheatredorleans

**Gault
&
Millau**

LA CARTE DU MARCHÉ



À LA CARTE OU EN FORMULE

FORMULE À 25€ : entrée, plat ou plat & fromage ou dessert

FORMULE À 30€ : entrée, plat & fromage ou dessert

Les entrées (10 € / version plat, 15 €)

- Asperges blanches, jambon d'Espagne, mayonnaise
- Salade de dés de saumon gravlax, fèves et petits pois, chou blanc émincé & graines de sésame
- Pâté en croute, confits d'oignons & pickels de légumes
- Salade Caesar

Les plats (18 €)

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis)
- Epaulé de porc confite au paprika et curry, haricots noirs
- Burger du chef (piperade à la sauce barbecue) & frites
- Saumon snack, ratatouille du printemps, sauce diable

LA CARTE DU MARCHÉ



Les desserts (8 €)

- Salade de fruits de saison (raisins, litchi, kiwi,...)
- Crème brûlée au chocolat
- Pavlova & lemon curd & fruits rouges
- Riz au lait et caramel laitier, amandes torréfiées
- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment, 7,80€
(possibilité de l'intégrer à une formule))
- Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), 10€

(8 €) Assiette de 3 fromages

Plat végétarien (16 €)

- Ravioles au fromage, émulsion de parmesan, éclats de noisettes torréfiées et cive

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€ (marche en formule)
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 25€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 12€



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, 8€ : 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, 6€

(sans alcool)

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





*Le café
du Théâtre*

SNACK, GRIGNOTAGE OU PARTAGE

- *Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique, terrine de gibier, fromages de saison & pickles, 18€*
- *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 charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne, 10€*