

Le café du Théâtre

mangez, buvez, aimez, profitez



lecafedutheatre-orleans.com



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



facebook.com/cafedutheatredorleans

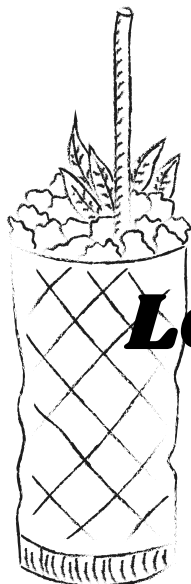
**Gault
&
Millau**



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, orchestrée 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





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
- Effeuillé 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



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€

- 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€**



À GRIGNOTER, À PARTAGER

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

mangez, buvez, aimez, profitez