

# Le café du Théâtre

*mangez, buvez, aimez, profitez*



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



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

### **John 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**

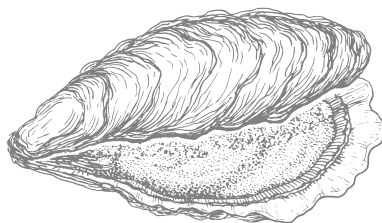
(jus de citron frais, sirop de canne, eau & feuilles de menthe)

### **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€

Les vendredis & samedis soirs

**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€

Assiette de bulots, mayonnaise maison, pour deux, 10€



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€

# Le café du Théâtre

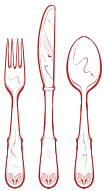
## **PLAT DU JOUR, 18€**

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

*A la carte*

### *Plat végétarien (servi chaud), 16€*

Riz risotto, julienne de carottes, bouillon de légumes, amandes torréfiées



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

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

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, sauce 18€  
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 carottes & citronnelle

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, boulangère  
d'artichauts cuits au vin blanc & origan, émulsion  
coquillage

Suprême de volaille rôti, caviar de courgettes au  
curry & pommes grenaille, bouillon émulsionné &  
crémé

# Carte du marché

*Fromages, 8€*

Assortiment de fromages de saison

*Desserts, 8€*

Baba au rhum, crème chiboust & boule de glace  
rhum/raisin

Riz au lait, coulis d'orange, oranges confites,  
amandes, noisettes & pistaches torréfiées

Ile flottante, caramel onctueux, crème anglaise  
vanille & tuile de caramel

Tarte aux poires bourdaloue, glace vanille

*Café gourmand, 7,80€*

*(mignardises selon desserts du moment)*



*Thé gourmand, 10€*

*(mignardises selon desserts du moment)*



## **MENU (-14 ans)**

1 plat + 1 glace + 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€*