


Le café du Théâtre





lecafedutheatre-orleans.com



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



facebook.com/cafedutheatreorleans

**Gault
& Millau**

aromates bio @effetvert



SNACK, GRIGNOTAGE OU PARTAGE

Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique,
pâté en croute, fromages du moment & pickles, 20€

Tempura de légumes au paprika & curry
(aubergine, poivron & courgette) 6,50€

Assiette de friture de petits poissons de mer, 6€ 6€

Assiette de frites, 5€

Gyoza aux légumes (5 pièces) 6€

Tempura de crevettes panées, petit pot de sauce soja (6 pièces) 8€

Camembert rôti, herbes de provence & vin
blanc, toasts (environ 20 min de cuisson) 8€

Planche charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne, 10€ 10€

Oignons rings (8 pièces) 6€

LA CARTE DU MARCHÉ



À LA CARTE OU EN FORMULE

FORMULE À 26€ : entrée, plat ou plat & fromage ou dessert

FORMULE À 31€ : entrée, plat & fromage ou dessert

Les entrées (11 € / version plat 16 €)

- Crème de petits pois, poivrons confits au thym, lard fumé grillé & huile de noisettes
- Tranche de pâté de campagne servi à table, bol de cornichons
- Oeufs mimosas aux olives, coleslaw & copeaux de jambon espagnol
- Boulettes d'agneau au curry & paprika, citrons confits et coriandre, pickles de légumes
- Carpaccio de langue de boeuf, sauce gribiche revisitée
- Salade Caesar

Les plats (19 €)

- Plat du jour (du mardi ou vendredi, uniquement les midis), 18€ (*possible en formule*)
- Bavette d'Aloyau, gratin de pâtes à la crème, olives Kalamata & jus de veau
- Suprême de volaille jaune, purée de céleri crémeuse
- Cabillaud snacké sur la peau, quinoa aux herbes du jardin, câpres & tomates séchées
- Epaule de porc confite au paprika & curry, haricots noirs
- Côte de boeuf pour deux (950 gr), frites & sauce béarnaise, 68€ (*hors formule*)

NEW

LA CARTE DU MARCHÉ



Les desserts (9 €)

- Gâteau Basque (aux cerises noires)
- Crème brûlée sur le lit de confiture d'abricots
- Tarte fine aux pommes & glace vanille
- Financier aux amandes & pot de crème au caramel laitier et fleurs de sel de Guérande
- Assiette de 3 fromages du moment
- Café gourmand (mignardises selon desserts du moment), 7,80€ (possibilité de l'intégrer à une formule)
- Thé gourmand (mignardises selon desserts du moment), 10€ (hors formule)

Plat végétarien (18 €)

- Mélange de légumes provençales, halloumi snacké, huile d'olive, basilic & menthe (possible en formule)

Les incontournables

- Tataki de thon, légumes Thaï (chou, carotte...), coriandre, huile de sésame & bouillon dashi, 20€
- Entrecôte à la plancha (250gr), sauce béarnaise & frites, 26€
- Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites, 12€



SNACK, GRIGNOTAGE OU PARTAGE

Planche de charcuterie/fromages à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo ibérique,
pâté en croute, fromages du moment & pickles, 20€

Tempura de légumes au parika & curry
(aubergine, poivron & courgette) 6,50€

Assiette de friture de petits poissons de mer, 6€ 6€

Assiette de frites, 5€

Gyoza aux légumes (5 pièces) 6€

Tempura de crevettes panées, petit pot de sauce soja(6 pièces) 8€

Camembert rôti, herbes de provence & vin
blanc, toasts (environ 20 min de cuisson) 8€

Planche charcuterie/fromages & pickles pour 1 personne, 10€ 10€

Oignons rings (8 pièces) 6€



*Le café
du Théâtre*

NOS GLACES

Vanille

Creme au beurre salé

Fraise

Framboise

Citron vert

Pêche

Pistache

Rhum raisin

Pomme verte

Cassis

Chocolat

Café

1 boule, 4€	2 boules, 6€	3 boules, 8€
-------------	--------------	--------------

Glace smarties, 4€