

Le café du Théâtre

mangez, buvez, aimez, profitez



lecafedutheatre.orleans / www.lecafedutheatre-orleans.fr



www.facebook.com/cafedutheatredorleans



LES COCKTAILS MAISON

10€

Bloody Mary

vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri & poivre

Martini Agrumes

(martini blanc, ½ citron, ½, orange, glacons)

Gabulle Cassis

(rhum, citron vert, sirop de cassis, glace pilée)

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 MAISON (*sans alcool*)

Verre de vin blanc pétillant, 5€

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)

Accras de légumes herbes fraîches, paprika
fumé & sauce tomate maison 6€

Assiette de friture de petits poissons de mer 6€

8 oignons rings, sauce poivron/menthe 5€

4 grosses crevettes panées 8,20€

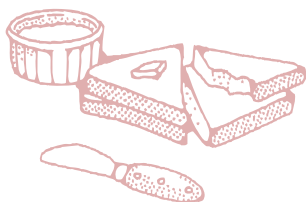
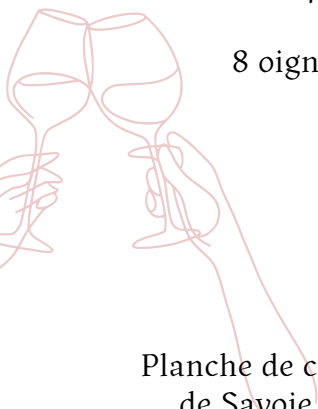
6 bouchées au camembert frit 6€

Assiette de frites 5€

Planche de charcuterie à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo
ibérique, fromages de saison & pickles 18€

Planche pour 1 personne 10€

Assiette de bulots, mayonnaise maison, pour deux
(selon arrivage) 10€



PLAT DU JOUR, 18€

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



MENU (-14 ans)

1 plat + 1 glace + 1 sirop à l'eau, 12€



Plat végétarien caviar d'aubergine et compotée de tomates à la vaiselle, pois chiche et haricots rouges, blanc d'oeuf cuit, amandes torréfiées, coriandre & cerfeuil	16€
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	24€
Andouillette de Jargeau, sauce moutarde & frites	12€
Bavette d'Aloyau, échalotes confites & gratin Dauphinois	18€

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, 15€)

Gaspacho de tomates & melon, tapenade d'olives
noires, fèves et fêta

Céleri rémoulade, lieu jaune mariné au lait de
coco & citron, glace concombre au fumé
de lieu jaune

Asperges blanches, tomates confites, copeaux de
parmesan, croûtons aux herbes, sauce au xérès et
herbes fraîches

Plats, 18€

Bavette d'Aloyau poêlée, échalotes confites
& gratin Dauphinois

Pavé de saumon à la plancha, fenouil et courgettes
snackés, émulsion crémée de graines de
fenouil & mélisse

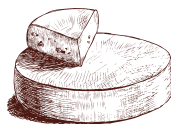
Mignon de porc basse température, mousseline
d'artichauts, pommes Grenaille, jus au thym &
romarin



Carte du marché

Fromages, 8€

Assortiment de fromages de saison



Desserts, 8€

Moelleux au chocolat, crème
anglaise & boule vanille
(à commander en début de repas)

Gauffre, salade de draïses & menthe,
glace au yaourth

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

Capuccino de mangue, pulpe de framboises,
émulsion au sirop d'érable

Café gourmand, 7,80€

*(mignardises selon desserts du moment, possibilité de
l'intégrer dans les formules)*

Thé gourmand, 10€

(mignardises selon desserts du moment)





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€