

# Le café du Théâtre

*mangez, buvez, aimez, profitez*



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

### **Joan 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**

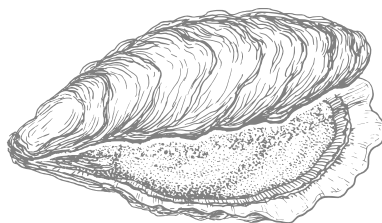
(jus de citron frais, sirop de canne, eau & feuilles de menthe)

### **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€

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€

Poisson du moment 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€*

Tombée de julienne de carottes et de choux,  
pois chiches au curry & à la coriandre, fêta à  
l'huile d'olive & herbes de Provence

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

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

Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle, 18€  
sauce 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 chou-fleur aux graines  
de sésame & riz noir

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, daïkon, pousses  
d'épinards, noisette & émulsion de potimarron

Effilochée de joues de bœuf, embeurrée  
de chou & champignons



Assortiment de fromages de saison  
de la fromagerie Victor (Orléans)

*Fromages, 8€*

*Desserts, 8€*

Tiramisu au spéculos, tuiles au grué de cacao

Mousse au chocolat & espuma de vanille

Pain perdu brioché, compotée de pommes vanillée &  
caramel laitier



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

1 plat + 1 glace maison + 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€*